MENU RESTAURACJI

Bazar bistro klub sklep

Jagiellońska 13, 03-710 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
222	17	15.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ŚNIADANIA 9

Croissant z masłem i konfiturą malinową 19 zł
Wege croissant with butter and raspberry confiture. Dostępne wyłącznie do godziny 12:00.

Jajecznica z 3 jaj z croissantem i sałatą 31 zł
Wege 3 scrambled eggs, croissant, lettuce. Dostępne wyłącznie do godziny 12:00.

Jajka po florencku 37 zł
2 jajka poche, szpinak, sos holenderski, focaccia, sałata. Eggs Florentine - 2 poached eggs, spinach, hollandaise sauce, focaccia, lettuce. Dostępne wyłącznie do godziny 12:00.

Jajka po turecku 37 zł
3 jajka poche, jogurt z czosnkiem i cytryną, zioła, olej chilli, focaccia. Turkish eggs - 3 poached eggs, garlic and lemon yoghurt, herbs, chilli oil, focaccia. Dostępne wyłącznie do godziny 12:00.

Jajka po benedyktyńsku 37 zł
2 jajka poche, boczek, sos holenderski, focaccia, sałata. Eggs Benedict - 2 poached eggs, bacon, hollandaise sauce, focaccia, lettuce. Dostępne wyłącznie do godziny 12:00.

Szakszuka z cieciorką, 2 jaja sadzone 39 zł
Wege shakshouka with chickpea, 2 fried eggs. Serwowane przez cały dzień.

Naleśniki na mleku kokosowym z twarożkiem i jagodami 41 zł
Wege crepes with coconut milk with sweet cottage cheese and blueberries. Serwowane przez cały dzień.

Amerykańskie 41 zł
3 placki ziemniaczane, 3 jajka sadzone, łosoś gravlax, słony twarożek. 3 potato pancakes, 3 fried eggs, gravlax salmon, cottage cheese. Serwowane przez cały dzień.

Polskie 41 zł
Jajecznica z 3 jaj, boczek, biała kiełbasa, cebula, sałata, focaccia. Scrambled eggs, bacon, white sausage with onion, lettuce, focaccia. Serwowane przez cały dzień.

PIERWSZE DANIA / FIRST COURSES

7

Hummus, zioła, czarnuszka, focaccia - 200 g — 25 zł
Vegan hummus, herbs, black cumin seeds, focaccia.

Śledź matjes marynowany w oleju i occie sherry z cebulą - 150 g — 25 zł
Matjes herring marinated in oil and sherry vinegar with onion.

Krem z cukinii z cytryną i kurkami, grzanki - 250 g — 23 zł
Vegan zucchini and lemon cream soup with chanterelles, croutons.

Rosół z 4 mięs z makaronem - 250 g — 23 zł
Duck, chicken, goose and beef soup with noodles.

Pasztet z wątróbek drobiowych, smażony croissant, korniszony - 200 g — 25 zł
Poultry liver pate, fried croissant, dill pickle.

Nóżki z golonki wieprzowej, ogórek kiszony, focaccia - 180 g — 25 zł
Pettitoes, gherkin, focaccia.

Chłodnik z buraka z jajkiem, cukinią i ogórkiem - 250 g — 23 zł
Vege beetroot cold soup with egg, zucchini, cucumber.

DANIA GŁÓWNE

5

Leniwe na maśle z jagodami - 240 g — 49 zł
Vege cottage cheese dumplings with butter and blueberries.

Sola z frytkami, sałatką z ziół i sosem tatarskim - 300 g — 63 zł
Sole with fries, herbs salad and tartare sauce.

Stek bavette - 300 g — 71 zł
Sos demi z fenkułem, sałata rzymska z dziugasem i orzechem laskowym. Bavette steak, demi sauce with fennel, romaine lettuce with Dziugas cheese and hazelnut.

Placki z cukinii i ciecierzycy z kurkami i kukurydzą - 300 g — 48 zł
Vege zucchini and chickpea pancakes with chanterelles and corn.

Pierś kurczaka zagrodowego - 320 g — 53 zł
Szpinak na maśle z orzechami laskowymi, sos drobiowy z kurkami. Chicken breast, spinach with butter and hazelnut, poultry jus with chanterelles.

CHEF'S MENU - KLASYKI

4

Kaszanka, ajvar, dziugas, sałatka z ziół - 200 g 29 zł

Black pudding, ajvar, Dziugas, herbs salad.

Sałatka Caesar z kurczakiem zagrodowym - 300 g 49 zł

Sałata rzymska, grzanki, ser dziugas, sos caesar. Caesar salad with farm chicken, croutons, Caesar sauce and Dziugas cheese.

Cheeseburger z sezonowaną wołowiną 170 g i frytkami - 500 g 33 zł

Mimolette, sos z pikli, czosnek confit, sałata, ogórek kiszony. Seasoned beef 170g, mimolette, sauce with pickles, garlic confit, lettuce, pickle, fries.

Schabowy z kością, sos tatarski, ogórki małosolne - 350 g 52 zł

Pork chop, tartare sauce, low-salted gherkin.

PIZZA

16

Vegetariana
39 zł
Wege sos pomidorowy, mozzarella, grillowany karczoch, pomidorki, oliwki. Tomato sauce, mozzarella, grilled artichoke, tomatoes, olives.

Margherita
29 zł
Wege sos pomidorowy, mozzarella, oliwa, bazylia. Tomato sauce, mozzarella, olive oil, basil.

Quattro formaggi
44 zł
Wege śmietana, mozzarella, taleggio, gorgonzola dolce, pecorino romano. Cream, mozzarella, taleggio, gorgonzola dolce, pecorino romano.

Carbonara
39 zł
Mozzarella, pancetta, cebula, pecorino romano, oliwa pietruszkowa. Mozzarella, pancetta, onion, pecorino romano, parsley olive oil.

Diavola
39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante. Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante.

Capri
39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka cotto. Tomato sauce, mozzarella, mushroom, cotto ham.

Vesuvio
37 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, czerwona cebula. Tomato sauce, mozzarella, salami napoli, red onion.

Hawaii
35 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, ananas. Tomato sauce, mozzarella, cotto ham, pineapple.

Ser i bazylia - M
26 zł
Wege mozzarella, bazylia. Mozzarella, basil.

Ser i bazylia - L
42 zł
Wege mozzarella, bazylia. Mozzarella, basil.

Pepperoni - M
27 zł
Mozzarella, salami pepperoni.

Pepperoni - L
45 zł
Mozzarella, salami pepperoni.

Boczek i grzyby - M
27 zł
Mozzarella, boczek, marynowane grzyby, cebula. Mozzarella, bacon, marinated mushroom, onion.

Boczek i grzyby - L
45 zł
Mozzarella, boczek, marynowane grzyby, cebula. Mozzarella, bacon, marinated mushroom, onion.

Nduja i brzoskwinia - M
27 zł
Mozzarella, nduja, brzoskwinia, miód z chilli i czosnkiem. Mozzarella, nduja, peach, garlic and chilli honey.

Nduja i brzoskwinia - L
45 zł
Mozzarella, nduja, brzoskwinia, miód z chilli i czosnkiem. Mozzarella, nduja, peach, garlic and chilli honey.

DODATKI

5

Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem - 150 g 14 zł
Wege potato puree with chives.

Frytki - 200 g 14 zł
Wege fries.

Sos do frytek - 50 g 5 zł
Majonez z czarnym czosnkiem / ketchup z bazylią / sos tatarski / sos habanero / mayo truflowy. Black garlic mayo / homemade ketchup with basil / tartare sauce / habanero sauce / truffle mayo.

Sałata rzymska z dziugasem i orzechem laskowym - 150 g 14 zł
Wege baby gem with Dziugas cheese and hazelnut.

Podwójne frytki - 400 g 26 zł
Wege double fries.

TATAR MENU

3

Tatar wołowy klasyk - 280 g 49 zł
Żółtko, ogórek kiszony, czerwona cebula, marynowane grzyby, musztarda, focaccia. Beef tartare, egg yolk, red onion, marinated mushroom, gherkin, mustard, focaccia.

Tatar wołowy z mayo truflowym - 300 g 59 zł
Czerwona cebula, kapary, korniszon, natka, focaccia. Beef tartare, red onion, capers, dill pickle, parsley, truffle mayo, focaccia.

Tatar wołowy po francusku - 300 g 51 zł
Czerwona cebula, korniszony, kapary, tabasco, ketchup, anchovies, majonez z czarnym czosnkiem, frytki. Beef tartare, red onion, dill pickle, capers, tabasco, ketchup, anchovies, black garlic mayo, fries.

SPECIAL TATAR MENU

5

Tatar ze śledzia - 250 g — 52 zł

Czerwona cebula, ogórek kiszony, oliwa, sok z cytryny, fenkuł, koper, focaccia. Herring tartare, red onion, gherkin, olive oil, lemon juice, fennel, dill, focaccia. Czwartek i piątek od godziny 16:00.

Tatar wołowy z marynowaną słoniną - 280 g — 54 zł

Czerwona cebula, marynowane grzyby, ogórek kiszony, musztarda, focaccia. Beef tartare, lardo, red onion, marinated mushroom, gherkin, mustard, focaccia. Czwartek i piątek od godziny 16:00.

Degustacja 6 polskich wódek — 99 zł

Tasting set - 6x Polish vodka. Czwartek i piątek od godziny 16:00.

Tatar z marynowanego łososia - 260 g — 56 zł

Czerwona cebula, kapary, majonez z czarnym czosnkiem, koper, marynowana cebula. Red onion, capers, black garlic mayo, dill, marinated onion. Czwartek i piątek od godziny 16:00.

Degustacja 6 naszych tatarów — 99 zł

Tasting set - six tartares. Czwartek i piątek od godziny 16:00.

DESERY

2

Sernik waniliowy — 19 zł

Vanilla cheesecake.

Bazyliowo-cytrynowa panna cotta z palonym masłem — 19 zł

Basil and lemon panna cotta with brown butter.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

15

Aperitivo spritz 0% — 31 zł
Aperitivo 0%, sparkling wine 0%, woda gazowana.

Kiwi-bazylia spritz — 32 zł
Shrub kiwi-bazylia, sparkling wine 0%.

Róża spritz — 32 zł
Cordial róża, sour, sparkling wine 0%.

Esperal — 31 zł
Cordial róża, syrop rabarbar, sour, tonic.

Hugo spritz 0% — 34 zł
Elderflower syrup, lime, sparkling wine 0%, woda gazowana, mięta.

Sparkling 0% - 750 ml — 109 zł

Chardonnay 0% - 750 ml — 109 zł

Cabernet sauvignon 0% - 750 ml — 109 zł

Jagoda spritz — 34 zł
Shrub jagoda, oolong acid adjusted, sparkling wine 0%.

Ogórek spritz — 32 zł
Cordial ogórek, sour, sparkling wine 0%.

Pornstar 0% — 34 zł
Puree maracuja, lime, vanilla, sparkling wine 0%.

Zieleniak — 31 zł
Shrub kiwi-bazylia, cordial ogórkowy, acid oolong.

Sparkling 0% - 150 ml — 19 zł

Chardonnay 0% - 150 ml — 23 zł

Cabernet sauvignon 0% - 150 ml — 23 zł

WODA

8

Woda niegazowana - 300 ml	10 zł
Woda niegazowana - 1000 ml	30 zł
Woda gazowana - 300 ml	10 zł
Woda gazowana - 1000 ml	30 zł
Pepsi / Pepsi Zero / 7up / Mirinda / Schweppes - 200 ml	13 zł
Pepsi / Pepsi Zero / 7up / Mirinda / Schweppes - 1000 ml	45 zł
Świeże tłoczone soki: pomarańczowy / grapefruit / jabłkowy - 250 ml	13 zł
Świeże tłoczone soki: pomarańczowy / grapefruit / jabłkowy - 1000 ml	39 zł

LEMONIADY

4

Cytrusy z miętą - 650 ml Citrus with mint.	24 zł
Cytrusy z miętą - 1000 ml Citrus with mint.	37 zł
Róża / Rokitnik / Ogórek / Marakuja wanilia / Rabarbar - 650 ml Rose / seaberry / cucumber / passion fruit vanilla / rhubarb.	26 zł
Róża / Rokitnik / Ogórek / Marakuja wanilia / Rabarbar - 1000 ml Rose / seaberry / cucumber / passion fruit vanilla / rhubarb.	38 zł

KAWA

13

Espresso	9 zł
Doppio	15 zł
Americano	13 zł
Americano+espresso	15 zł
Espresso macchiato	13 zł
Cappuccino	15 zł
Latte	18 zł
Flat white	19 zł
Iced latte	21 zł
Vanilla frappe	25 zł
Dodatkowe espresso	6 zł
Syrop do kawy	4 zł
Mleko owsiane	3 zł

HERBATA

3

Herbata — 15 zł
English breakfast, Earl grey, Gunpowder green, Green jasmin, Forest fruits.

Herbata sezonowa — 29 zł
Seasonal tea.

Napar imbirowy — 25 zł

PIWO

30

Cava brut / Cami de Flors / NV - 100 ml — 19 zł
Macabeo, perrelada, xarello / Catalonia / Spain.

Cava brut / Cami de Flors / NV - 750 ml — 139 zł
Macabeo, perrelada, xarello / Catalonia / Spain.

PIWO ciąg dalszy

30

Pecorino / Cantina Tombacco / 2024 - 150 ml 27 zł
Pecorino / Abruzzo / Italy.

Pecorino / Cantina Tombacco / 2024 - 750 ml 135 zł
Pecorino / Abruzzo / Italy.

Gentil / Famille Hugel / 2023 - 150 ml 28 zł
Sylvaner, riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat / Alsace / France.

Gentil / Famille Hugel / 2023 - 750 ml 145 zł
Sylvaner, riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat / Alsace / France.

360° Loire Sauvignon blanc / LP / 2024 - 150 ml 26 zł
Sauvignon blanc / Vallee de Loire / France.

360° Loire Sauvignon blanc / LP / 2024 - 750 ml 125 zł
Sauvignon blanc / Vallee de Loire / France.

Flying solo / Domaine Gayda / 2022 - 150 ml 26 zł
Grenache, syrah / Languedoc-Roussillon / France.

Flying solo / Domaine Gayda / 2022 - 750 ml 125 zł
Grenache, syrah / Languedoc-Roussillon / France.

Chateau Bel Air / 2020 - 150 ml 27 zł
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / Bergerac / Bordeaux / France.

Chateau Bel Air / 2020 - 750 ml 135 zł
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / Bergerac / Bordeaux / France.

Why not? / Conte di Campiano / 2022 - 150 ml 27 zł
Negroamaro, primitivo / Apuglia / Italy.

Why not? / Conte di Campiano / 2022 - 750 ml 139 zł
Negroamaro, primitivo / Apuglia / Italy.

Chateau Pont de Pierre / 2021 - 750 ml 149 zł
Merlot, cabernet franc / Lussac-Saint-Emillion / France.

A Boire Rouge BIO / Chateau d'or et de Gueules / 2023 - 750 ml 139 zł
Cinsault, grenache / Coteaux du Pont du Gard / Cotes du Rhone / France.

Gentilhomme / Ogier / 2023 - 750 ml 155 zł
Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault / Cotes du Rhone / France.

Le Perrussier rouge / Philippe Plantevin / 2023 - 750 ml 159 zł
Grenache, syrah / Cotes du Rhone / France.

Rebel 11 - 300 ml 15 zł

Rebel 11 - 500 ml 19 zł

Litovel weizen - 300 ml 17 zł

Litovel weizen - 500 ml 21 zł

Konrad 12 - 300 ml 16 zł

Konrad 12 - 500 ml 20 zł

PIWO ciąg dalszy

30

APA / IPA - 300 ml	22 zł
APA / IPA - 500 ml	26 zł
Primator nealko - 300 ml	17 zł
Primator nealko - 500 ml	21 zł
Craft nealko - 300 ml	20 zł
Craft nealko - 500 ml	24 zł

KOKTAJLE

32

Negroni 39 zł
Half Crown gin, Campari, Martini Rubino.

Clover club 39 zł
Half Crown gin, dry vermouth, raspberry syrup, sweet, egg white.

Old fashioned 42 zł
Wild Turkey 101 bourbon, sugar, angostura.

Boulvardier 42 zł
Jim Beam rye, Campari, Martini Rubino.

Margarita 36 zł
La chica silver tequila, triple sec, lime, sweet.

Tommy's Margarita 34 zł
La chica silver tequila, lime, agave syrup.

Daiquiri 36 zł
Calados white rum, lime, sugar, citrus bitter.

Pornstar Martini 43 zł
Baczewski, Passoa, vanilla syrup, lime, passion fruit, cava.

French 75 36 zł
Half Crown gin, Cava, sweet, sour.

Gin sour 34 zł
Half Crown gin, sour, sweet, egg white, orange bitters.

Penicilin 34 zł
Highland Queen sherry cask, sour, ginger-honey syrup.

Whisky sour 34 zł
Highland Queen sherry cask, sour, sweet, egg white, angostura.

Rosita 39 zł
La chica silver tequila, Campari, Martini Rubino, dry vermouth.

Old Cuban 36 zł
Calados dark rum, lime, sweet, mint, cava.

Right hand 39 zł
Calados dark, Campari, Martini Rubino.

Espresso Martini 40 zł
Baczewski, Kahlua, espresso.

KOKTAJLE ciąg dalszy

32

Moscow mule 38 zł
Baczewski, lime, Thomas Henry spicy ginger.

Hugo spritz 45 zł
Cava, MB elderflower, sparkling water.

Cynar spritz 42 zł
Cynar, cava, seaberry syrup, sparkling water.

Pianka Praska 35 zł
Calados dark rum, vanilla, acid oolong, mango foam.

Bryza 36 zł
Half Crown gin, white wine, cucumber cordial, lime.

5 z Siuwax 35 zł
Calados white rum, elderflower syrup, lime, shrub kiwi-basil.

Amant 35 zł
Mead infused with linden, cava, raspberry syrup, sour.

Ewenement 37 zł
Apple vodka, oolong acid adjusted, choya silver, rhubarb syrup.

Vodka sour 34 zł
Baczewski, sour, sugar, egg white, angostura.

Campari spritz 43 zł
Campari, cava, sparkling water.

Aperitivo spritz 42 zł
Aperitivo, cava, sparkling water.

Rozeta 36 zł
Baczewski vodka, Dolin extra dry, lime, rose cordial, egg white.

Specyfik 39 zł
Highland Queen S.C., extra dry vermouth, Campari, grenadine.

Słoneczko 36 zł
La chica silver tequila, aperitivo, vanilla, lime, passion fruit puree.

Jagodzianka 35 zł
Blueberry vodka, blueberry shrub, oolong acid, vanilla syrup, egg white.

Tyrmand martini 44 zł
The View vodka, rose cordial, grapefruit perfume, ginger oil.

ALKOHOLE

61

Baczewski - 40 ml 16 zł
Wódka.

Chopin rye - 40 ml 19 zł
Wódka.

Dwór Sieraków ziemniak - 40 ml 25 zł
Wódka.

Baczewski suweren - 40 ml 26 zł
Wódka.

Dwór Sieraków superior - 40 ml 25 zł
Wódka.

Dwór Sieraków pieprzowa - 40 ml 25 zł
Wódka.

ALKOHOLE ciąg dalszy

61

Krzeska ziołowa - 40 ml Wódka.	35 zł
Truflowa - 40 ml Wódka.	29 zł
Wódka z jamnikiem Apple - 40 ml Wódka.	18 zł
Tvigwishin - 40 ml Wódka.	19 zł
Lewkowo róża - 40 ml Wódka.	21 zł
Lewkowo Czarny bez - 40 ml Wódka.	21 zł
Rokeby's Half Crown - 40 ml Gin.	21 zł
Jin Jiji - 40 ml Gin.	29 zł
La chica silver / gold - 40 ml Tequila.	19 zł
Patron Silver - 40 ml Tequila.	33 zł
Bacardi 10 anos - 40 ml Rum.	34 zł
Botran reserva blanca - 40 ml Rum.	25 zł
The VIEW VODKA - 40 ml Wódka.	21 zł
Wódka z jamnikiem wheat - 40 ml Wódka.	18 zł
Wódka z jamnikiem Blueberry - 40 ml Wódka.	18 zł
Naturalna z bukwicy - 40 ml Wódka.	23 zł
Lewkowo Bukwica - 40 ml Wódka.	21 zł
Specjał podlaski palony - 40 ml Wódka.	27 zł
Heritage Baltic - 40 ml Gin.	38 zł
Botanist - 40 ml Gin.	32 zł
Jose Cuervo reserva platino - 40 ml Tequila.	29 zł
Calados white / dark - 40 ml Rum.	17 zł
Banks 5 anos - 40 ml Rum.	29 zł
Miracielo reserva especial - 40 ml Rum.	32 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

61

Santa Teresa - 40 ml Rum.	39 zł
Firean old reserve - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	21 zł
Hamilton Speyside - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	29 zł
Aberfeldy 12YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	39 zł
Royal Brackla 12YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	29 zł
Bushmills Blackbush - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	26 zł
Jim Beam rye - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	25 zł
Frapin cognac VSOP - 40 ml Cognac / brandy.	41 zł
Chopin słony Karmel - 40 ml Aperitiv/digestiv.	23 zł
Martini Rubino - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł
Cynar - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł
Jagermeister - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł
Highland Queen sherry cask - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	18 zł
Dewar's 15 YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	29 zł
Tomatin 12YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	39 zł
Craigellachie 13YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	41 zł
Laphroaig 10YO - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	34 zł
Naked Malt - 40 ml Whisky / whiskey / bourbon.	29 zł
Frapin cognac 1270 - 40 ml Cognac / brandy.	39 zł
Ararat 5* - 40 ml Cognac / brandy.	23 zł
Czekolada z kawą - 40 ml Aperitiv/digestiv.	23 zł
Campari - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł
Kahlua / Baileys - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł
Amaretto Disaronno - 40 ml Aperitiv/digestiv.	19 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

61

Leblon cachaca - 40 ml 29 zł
Aperitiv/digestiv.

Dolin extra dry / rouge - 40 ml 14 zł
Aperitiv/digestiv.

Nasze nalewki - 1 x 40 ml 17 zł
Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.

Nasze nalewki - 12 x 40 ml 149 zł
Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.

Amaro Montenegro - 40 ml 20 zł
Aperitiv/digestiv.

Fernet - 40 ml 24 zł
Aperitiv/digestiv.

Nasze nalewki - 4 x 40 ml 59 zł
Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.