

MENU RESTAURACJI

Bazar bistro klub sklep

Jagiellońska 13, 03-710 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
222

KATEGORII
17

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

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.

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 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.

Naleśniki na mleku kokosowym z twarogiem i jagodami 41 zł
Wege crepes with coconut milk with sweet cottage cheese and blueberries. 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.

Jajecznica z 3 jaj z croissantem i sałatą 31 zł
Wege 3 scrambled eggs, croissant, 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.

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

Amerykańskie 41 zł
3 placki ziemniaczane, 3 jajka sadzone, łosoś gravlax, słony twaróg. 3 potato pancakes, 3 fried eggs, gravlax salmon, cottage cheese. 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 - 180 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.

Cheeseburger z sezonowaną wołowiną 170 g i frytkami - 50 zł
Mimolette, sos z pikli, czosnek confit, sałata, ogórek kiszony. Seasoned beef 170g, mimolette, sauce with pickles, garlic confit, lettuce, pickle, fries.

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.

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.

Quattro formaggi

44 zł

Wege śmietana, mozzarella, taleggio, gorgonzola dolce, pecorino romano. Cream, mozzarella, taleggio, gorgonzola dolce, pecorino romano.

Diavola

39 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante. Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante.

Vesuvio

37 zł

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

Ser i bazylia - M

26 zł

Wege mozzarella, bazylia. Mozzarella, basil.

Pepperoni - M

27 zł

Mozzarella, salami pepperoni.

Boczek i grzyby - M

27 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.

Margherita

29 zł

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

Carbonara

39 zł

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

Capri

39 zł

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

Hawaii

35 zł

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

Ser i bazylia - L

42 zł

Wege mozzarella, bazylia. Mozzarella, basil.

Pepperoni - L

45 zł

Mozzarella, salami pepperoni.

Boczek i grzyby - L

45 zł

Mozzarella, boczek, marynowane grzyby, cebula. Mozzarella, bacon, marinated mushroom, onion.

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% Aperitivo 0%, sparkling wine 0%, woda gazowana. 31 zł	Jagoda spritz Shrub jagoda, oolong acid adjusted, sparkling wine 0%. 34 zł
Kiwi-bazylia spritz Shrub kiwi-bazylia, sparkling wine 0%. 32 zł	Ogórek spritz Cordial ogórek, sour, sparkling wine 0%. 32 zł
Róża spritz Cordial róża, sour, sparkling wine 0%. 32 zł	Pornstar 0% Puree maracuja, lime, vanilla, sparkling wine 0%. 34 zł
Esperal Cordial róża, syrop rabarbar, sour, tonic. 31 zł	Zieleniak Shrub kiwi-bazylia, cordial ogórkowy, acid oolong. 31 zł
Hugo spritz 0% Elderflower syrup, lime, sparkling wine 0%, woda gazowana, mięta. 34 zł	Sparkling 0% - 150 ml 19 zł
Sparkling 0% - 750 ml 109 zł	Chardonnay 0% - 150 ml 23 zł
Chardonnay 0% - 750 ml 109 zł	Cabernet sauvignon 0% - 150 ml 23 zł
Cabernet sauvignon 0% - 750 ml 109 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	49 zł

LEMONIADY				4
Cytrusy z miętą - 650 ml		24 zł	Cytrusy z miętą - 1000 ml	37 zł
Citrus with mint.			Citrus with mint.	
Róża / Rokitnik / Ogórek / Marakuja wanilia / Rabarbar - 650 ml		28 zł	Róża / Rokitnik / Ogórek / Marakuja wanilia / Rabarbar - 1000 ml	38 zł
Rose / seaberry / cucumber / passion fruit vanilla / rhubarb.			Rose / seaberry / cucumber / passion fruit vanilla / rhubarb.	

KAWA		13
Espresso	9 zł	Doppio15 zł
Americano	13 zł	Americano+espresso15 zł
Espresso macchiato	13 zł	Cappuccino15 zł
Latte	18 zł	Flat white19 zł
Iced latte	21 zł	Vanilla frappe25 zł
Dodatkowe espresso	6 zł	Syrop do kawy4 zł
Mleko owsiane	3 zł	

HERBATA		3
Herbata15 zł	Herbata sezonowa29 zł	Seasonal tea.
English breakfast, Earl grey, Gunpowder green, Green jasmin, Forest fruits.		
Napar imbirowy25 zł		

PIWO

30

Cava brut / Cami de Flors / NV - 100 ml

Macabeo, perrelada, xarello / Catalonia / Spain.

19 zł

Cava brut / Cami de Flors / NV - 750 ml

Macabeo, perrelada, xarello / Catalonia / Spain.

139 zł

PIWO

ciąg dalszy

30

Pecorino / Cantina Tombacco / 2024 - 150 ml Pecorino / Abruzzo / Italy. 27 zł	Pecorino / Cantina Tombacco / 2024 - 750 ml Pecorino / Abruzzo / Italy. 135 zł
Gentil / Famille Hugel / 2023 - 150 ml Sylvaner, riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat / Alsace / France. 28 zł	Gentil / Famille Hugel / 2023 - 750 ml Sylvaner, riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat / Alsace / France. 145 zł
360° Loire Sauvignon blanc / LP / 2024 - 150 ml Sauvignon blanc / Vallee de Loire / France. 26 zł	360° Loire Sauvignon blanc / LP / 2024 - 750 ml Sauvignon blanc / Vallee de Loire / France. 125 zł
Flying solo / Domaine Gayda / 2022 - 150 ml Grenache, syrah / Languedoc-Roussillon / France. 26 zł	Flying solo / Domaine Gayda / 2022 - 750 ml Grenache, syrah / Languedoc-Roussillon / France. 125 zł
Chateau Bel Air / 2020 - 150 ml Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / Bergerac / Bordeaux / France. 27 zł	Chateau Bel Air / 2020 - 750 ml Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / Bergerac / Bordeaux / France. 135 zł
Why not? / Conte di Campiano / 2022 - 150 ml Negroamaro, primitivo / Apuglia / Italy. 27 zł	Why not? / Conte di Campiano / 2022 - 750 ml Negroamaro, primitivo / Apuglia / Italy. 139 zł
Chateau Pont de Pierre / 2021 - 750 ml Merlot, cabernet franc / Lussac-Saint-Emillion / France. 149 zł	A Boire Rouge BIO / Chateau d'or et de Gueules / 2023 - 750 ml Cinsault, grenache / Coteaux du Pont du Gard / Cotes du Rhone / France. 189 zł
Gentilhomme / Ogier / 2023 - 750 ml Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault / Cotes du Rhone / France. 155 zł	Le Perrussier rouge / Philippe Plantevin / 2023 - 750 ml Grenache, syrah / Cotes du Rhone / France. 159 zł
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	French 75	36 zł
Half Crown gin, Campari, Martini Rubino.			Half Crown gin, Cava, sweet, sour.	
Clover club		39 zł	Gin sour	34 zł
Half Crown gin, dry vermouth, raspberry syrup, sweet, egg white.			Half Crown gin, sour, sweet, egg white, orange bitters.	
Old fashioned		42 zł	Penicilin	34 zł
Wild Turkey 101 bourbon, sugar, angostura.			Highland Queen sherry cask, sour, ginger-honey syrup.	
Boulevardier		42 zł	Whisky sour	34 zł
Jim Beam rye, Campari, Martini Rubino.			Highland Queen sherry cask, sour, sweet, egg white, angostura.	
Margarita		36 zł	Rosita	39 zł
La chica silver tequila, triple sec, lime, sweet.			La chica silver tequila, Campari, Martini Rubino, dry vermouth.	
Tommy's Margarita		34 zł	Old Cuban	36 zł
La chica silver tequila, lime, agave syrup.			Calados dark rum, lime, sweet, mint, cava.	
Daiquiri		36 zł	Right hand	39 zł
Calados white rum, lime, sugar, citrus bitter.			Calados dark, Campari, Martini Rubino.	
Pornstar Martini		43 zł	Espresso Martini	40 zł
Baczewski, Passoa, vanilla syrup, lime, passion fruit, cava.			Baczewski, Kahlua, espresso.	

KOKTAJLE

ciąg dalszy

32

Moscow mule

Baczewski, lime, Thomas Henry spicy ginger.

38 zł

Vodka sour

Baczewski, sour, sugar, egg white, angostura.

34 zł

Hugo spritz

Cava, MB elderflower, sparkling water.

45 zł

Campari spritz

Campari, cava, sparkling water.

43 zł

Cynar spritz

Cynar, cava, seaberry syrup, sparkling water.

42 zł

Aperitivo spritz

Aperitivo, cava, sparkling water.

42 zł

Pianka Praska

Calados dark rum, vanilla, acid oolong, mango foam.

35 zł

Rozeta

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

36 zł

Bryza

Half Crown gin, white wine, cucumber cordial, lime.

36 zł

Specyfik

Highland Queen S.C., extra dry vermouth, Campari, grenadine.

39 zł

5 z Siuwax

Calados white rum, elderflower syrup, lime, shrub kiwi-basil.

35 zł

Słoneczko

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

36 zł

Amant

Mead infused with linden, cava, raspberry syrup, sour.

35 zł

Jagodzianka

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

35 zł

Ewenement

Apple vodka, oolong acid adjusted, choya silver, rhubarb syrup.

37 zł

Tyrmand martini

The View vodka, rose cordial, grapefruit perfume, ginger oil.

44 zł

ALKOHOLE

61

Baczewski - 40 ml

Wódka.

16 zł

Baczewski suweren - 40 ml

Wódka.

26 zł

Chopin rye - 40 ml

Wódka.

19 zł

Dwór Sieraków superior - 40 ml

Wódka.

25 zł

Dwór Sieraków ziemniak - 40 ml

Wódka.

25 zł

Dwór Sieraków pieprzowa - 40 ml

Wódka.

25 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

61

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

ALKOHOLE ciąg dalszy

61

Santa Teresa - 40 ml

Rum.

39 zł
Highland Queen sherry cask - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

18 zł
Firean old reserve - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

21 zł
Dewar's 15 YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

29 zł
Hamilton Speyside - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

29 zł
Tomatin 12YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

39 zł
Aberfeldy 12YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

39 zł
Craigellachie 13YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

41 zł
Royal Brackla 12YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

29 zł
Laphroaig 10YO - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

34 zł
Bushmills Blackbush - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

26 zł
Naked Malt - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

29 zł
Jim Beam rye - 40 ml

Whisky / whiskey / bourbon.

25 zł
Frapin cognac 1270 - 40 ml

Cognac / brandy.

39 zł
Frapin cognac VSOP - 40 ml

Cognac / brandy.

41 zł
Ararat 5* - 40 ml

Cognac / brandy.

23 zł
Chopin słony Karmel - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

23 zł
Czekolada z kawą - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

23 zł
Martini Rubino - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł
Campari - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł
Cynar - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł
Kahlua / Baileys - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł
Jagermeister - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł
Amaretto Disaronno - 40 ml

Aperitiv/digestiv.

19 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy 61	
Leblon cachaca - 40 ml Aperitiv/digestiv.	29 zł
Dolin extra dry / rouge - 40 ml Aperitiv/digestiv.	14 zł
Nasze nalewki - 1 x 40 ml Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.	17 zł
Nasze nalewki - 12 x 40 ml Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.	149 zł
Amaro Montenegro - 40 ml Aperitiv/digestiv.	20 zł
Fernet - 40 ml Aperitiv/digestiv.	24 zł
Nasze nalewki - 4 x 40 ml Spytaj co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.	59 zł