

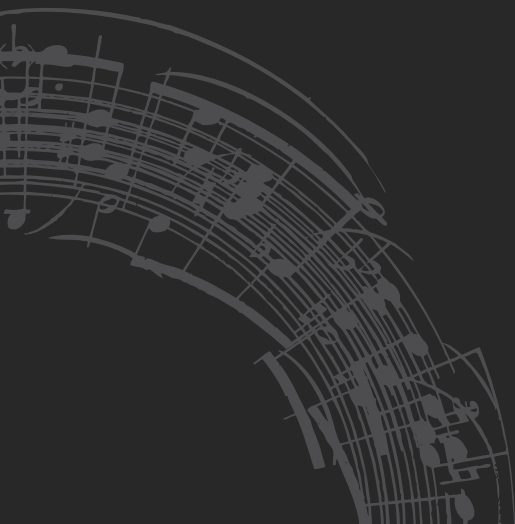


J

b

JAZZ BAR
RESTAURACJA

MENU



PRZYSTAWKI / STARTERS

- SAJGONKI Z PIECZONĄ KACZKĄ**, warzywami, sosem chili i sałatką tajską 20 zł
AROMATIC ROASTED DUCK and vegetable spring rolls served with an Asian salad and sweet chili sauce
- TRADYCYJNY TAJWAŃSKI „GUA BAO”** z kurczakiem w miodzie i chili, 18 zł
świeżymi warzywami i ziarnami sezamu
TRADITIONAL TAIWANESE GUA BAO served with sticky honey chili chicken with fresh vegetables and sesame seeds
- SŁONE I LEKKO OSTRE KALMARY** z pikantnym majonezem „Harissa” i mixem sałat 18 zł
SALT AND CHILLI SQUID with a spicy harissa mayonnaise and mixed salad
- GRILLOWANY OSCYPEK** z sałatką z buraków, karmelizowanymi orzechami 24 zł
laskowymi, sosem winegret z żubrówką i malinami
GRILLED REGIONAL CHEESE and fresh beetroot salad, caramelized hazelnuts with a raspberry and vodka vinaigrette

SAŁATKI / SALADS

- SAŁATKA ZE SZPINAKU I RUKOLI** z quinoą, pomarańczą i granatem 24 zł
podawana z francuskim sosem i prażonymi migdałami
SPINACH AND ROCKET SALAD, quinoa, orange, pomegranet, french dressing and roasted almonds
- SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM**, marynowaną cebulą perłową 24 zł
i mikro rzepą, pomidor concasse, ogórek, winegret z piwa i estragonu z chipsem czosnkowym
SMOKED TROUT SALAD, pickled pearl onions and micro turnip, tomato concasse, cucumber with a beer and tarragon dressing and Garlic crisps

ZUPY / SOUPS

- AKSAMITNY KREM Z PORA I ZIEMNIAKÓW** podany z pączkiem 12 zł
z wędzonej makreli i koperkiem
LEEK AND POTATO VELOUTE served with a smoked makrel and chive beignet
- LEKKO PIKANTNA ZUPA MEKSYKAŃSKA** z kurczakiem i tortillą, 14 zł
świeżą limonką, awokado i kolendrą
LIGHTLY SPICED MEXICAN SOUP with chicken and tortilla, served with fresh lime, avocado and corriander

BURGERS / BURGERS

- JAZZ BURGER** - grillowana wołowina z konfiturą z pieczonej papryki, 29 zł
marynowanymi pierścieniami cebuli, serem mimolette, sałatką i frytkami
JAZZ BURGER, grilled beef burger with roasted red pepper and tomato relish, crispy pickled onion rings, mimolette cheese, fresh salad and French fries
- WŁOSKI BURGER** - grillowana wołowina, pesto z bazylii, grillowany 31 zł
ser mozzarella ze świeżym pomidorem, rukolą, sosem balsamicznym i frytkami
ITALIAN BURGER, grilled beef burger, classic basil pesto, grilled mozzarella cheese with fresh tomato, rocket, balsamic dressing and French fries
- BURGER PIENIŃSKI** - grillowana wołowina, grillowany oscypek, wędzony 31 zł
boczek, z ketchupem z buraków, marynowanymi borowikami, sałatką i frytkami
PIENIŃSKI BURGER, grilled beef burger with grilled regional cheese, smoked bacon, beetroot ketchup, pickled boletus mushrooms mixed salad and french fries

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

GRILLOWANY JAZZ STEK z antrykotu z sosem z zielonego pieprzu i brandy, 56 zł
z frytkami i sałatką

GRILLED JAZZ STEAK (entrecote) served with green pepper and brandy sauce,
french fries and fresh salad

RISOTTO Z BURAKÓW I BOROWIKÓW z oliwą z tymianku, oscypkiem 26 zł
i chipsami z buraka

BEETROOT AND REGIONAL MUSHROOM RISOTTO with thyme oil,
regional cheese and beetroot crisps

CZARNY MAKARON TAGLIOLINI z suszonymi pomidorami, 26 zł
czerwoną papryką, grillowanym serem „Halloumi” i świeżą bazylią

BLACK TAGLIOLINI PASTA, sun dried tomatoes, red pepper,
grilled Halloumi Cheese and fresh basil

SMAŻONA RYBA DORADA z gniecionymi młodymi ziemniakami 32 zł
w mundurkach z ziołami, sosem Salsa Rosa i strączkami zielonej fasolki

PAN SEARED SEA BREAM, herb crushed baby potatoes,
green beans and Salsa Rosa

RĘCZNIE ROBIONE GNOCCHI z pieczonymi grzybami, młodymi 24 zł
brokułami, dymką i prażonymi orzeszkami piniowymi z czosnkiem
i olejem tymiankowym

HOMEMADE GNOCCHI, with roasted mushrooms, young broccoli,
spring onions, toasted pine nuts with a garlic and thyme oil

RAMEN

PIECZONY KURCZAK Z JAPOŃSKIM MAKARONEM, młodą kukurydzą, 29 zł
gotowanymi jajkami, grzybami shiitake, zieloną cebulką, kiełkami
fasoli i bulionem miso

ROASTED CHICKEN BREAST, JAPANESE NOODLES, young sweetcorn,
boiled egg, shiitake mushrooms, spring onions, beansprouts
and miso broth

PIECZONA MŁODA MARCHEWKA, szpinak, młoda kukurydza, kiełki fasoli, 27 zł
zielony groszek z japońskim makaronem ryżowym i bulionem miso

ROASTED BABY CARROTS, spinach, young sweetcorn, beansprouts,
green peas and Japanese noodles with miso broth

COŚ SŁODKIEGO / SOMETHING SWEET

FONDANT CZEKOLADOWO-LAWENDOWY z lodami o smaku kokosowym 15 zł
i żelem malinowym

LAVENDER INFUSED CHOCOLATE FONDANT with coconut ice cream
and raspberry gel

KARAMELIZOWANA GRUSZKA, kruszonka z migdałów i orzechów laskowych, 17 zł
„Curd” z cytryną, żel jeżynowy, mascarpone z wanilią i świeże owoce

CARAMELIZED PEAR, almond and hazelnut crumble, lemon curd,
blackberry gel, vanilla mascarpone and fresh fruits

CRÈME BRULEE z prażonymi nasionami kopru włoskiego, świeżymi 15 zł
owocami, pomarańczowym sorbetem i ciasteczkami cytrynowymi

CRÈME BRULEE infused with toasted fennel seeds, fresh fruits, orange sorbet
and lemon sable biscuits

CYTRYNOWA TARTA z bezą, żelem malinowym, świeżymi owocami 16 zł
i sorbetem malinowym

LEMON TART with Italian meringue, raspberry gel, fresh fruits
and raspberry sorbet