



ZORZA

Blyszczy już od świtu i olśniewa w nocy. Zorza to współczesna przestrzeń bistro powstała na fundamentach wyjątkowych smaków oraz kulinarnych uciech, dla których inspiracją nieprzypadkowo stały się różne zakątki świata. To również miejsce wyjątkowych spotkań i niesamowitych ludzi: przyjaciół, znajomych, bliskich, WAS!

Propozycje dań w karcie wychodzą na przeciw różnym preferencjom, odmiennym porom dnia i stylom życia. Od świtu do nocy, z tym samym entuzjazmem obserwujemy potrzeby i apetyt naszych gości by potem oddać w Wasze ręce kawałek kulinarnego nieba.

Z troską przygotowujemy każdy kęs.

Dużą wagę przywiązujemy do świeżych, wysokiej jakości produktów. W naszej międzynarodowej karcie wiele czerpiemy również z cudownej, polskiej sezonowości. Z każdej pory roku chłonimy to co najcenniejsze i najsmaczniejsze. Wiemy, jak zaaranżować poranki, bo w zasięgu ręki mamy aromatyczną kawę, którą wypala dla nas warszawska palarnia. W ciągu dnia, serwujemy szyte na miarę, pyszne lunchy i obiadowe porcje na większy głód, a wieczorami wprowadzamy więcej blasku i animuszu. Wtedy na scenę wychodzą nasze autorskie koktajle w parze z idealnymi do podziału przekąskami.

Głodni? Rozsmakujcie się razem z nami!
Cieszymy duszę i ciało, od świtu do nocy!







Pon. - Czw. 8:00 - 24:00

Pt. - Sob. 8:00 - 1:00

Nd. 8:00 - 22:00

DO ZJEDZENIA

ŚNIADANIA (podajemy od poniedziałku do piątku do 12:00, w soboty i niedziele do 13:30)


Codzienne idealnie ścięta jajecznica z trzech jaj, smażona na maśle 	14,90
Nowojorskie dwa jajka po benedyktyńsku, podane na chrupiącym pieczywie ze szpinakiem i sosem holenderskim 	20,50
Zorzy jajko w koszulce na domowej brioszce z guacamole i salsą pomidorową 	21,70
Kanadyjskie tost francuski z brioszki z karmelizowanymi bananami i masłem orzechowym 	15,90
Wegańskie smalec z fasoli i szklonej cebuli z pszenno-żytnim pieczywem i ogórkiem kiszonym 	13,30
Kalifornijskie owsianka z jagodowym chia, owocami goji, orzechami i musem owocowym 	16,60
Francuskie tost z boczkiem, suszonymi pomidorami i rukolą pod sosem serowym	22,80
Teksańskie brioszka z jajkiem sadzonym, majonezem pesto, boczkiem i serem cheddar	22,90

DODATKI





Jajko do śniadania	2,00
Boczek plaster	2,00
Guacamole 	8,00






ZUPY (podajemy od poniedziałku do piątku od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30)
rozgrzewające i pożywne

Chicken laksa malezyjska, pikantna zupa z kurczakiem 14,60
Krem z pieczonego buraka z chrzanem i jabłkiem  12,30

TAPASY (podajemy od poniedziałku do piątku od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30) zestaw 3 w
idealne do dzielenia się lub tylko dla Ciebie cenie 25,00

Panierowane boczniki marynowane w autorskim sosie BBQ  10,50
Smażone skrzydełka kurczaka marynowane z dipem aurora 10,50
Wegański smalec z fasoli podany z crostini  9,50
Guacamole z nachosami  11,90
Dyńia i awokado panierowane w panko  11,90
Kaszanka w tempurze z sosem musztardowym 9,50

PRZYSTAWKI (podajemy od poniedziałku do piątku od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30)

Tatar wołowy, podany z piklowaną szalotką i marynowanymi kurkami 24,20
Quesadilla z chilli z batatów i sera  20,70
Quesadilla z kurczakiem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 24,40
Frytki tymiankowe z majonezem truflowym  13,80
Frytki z batatów z serem feta i świeżą kolendrą  14,90



SANDWICHE I BURGERY (podajemy od poniedziałku do piątku
od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30)
podawane w wypiekanych na miejscu chlebie lub brioszce


Chrupiący tost z izraelskim awokado z ciągnącym się serem mozzarella, skropiony limonką, podawany z majonezem oraz pesto z rukoli	26,90
Burger wołowy z marynowaną cebulą z serem cheddar, bekonem i autorskim sosem BBQ, podawany z domowymi frytkami	27,90
Burger z szarpaną kaczką musztardowcem, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowanym jabłkiem	28,90
Burger z czerwonej fasoli z wędzoną papryką, słonecznikiem, ogórkiem konserwowym, czerwoną cebulą i majonezem miso	24,20

DANIA GŁÓWNE (podajemy od poniedziałku do piątku od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30)
na mniejszy i większy głód

Chilli z batatami i kwaśną śmietaną, podane z nachosami	21,50
Kaczka pieczona z sosem żurawinowo-porczkowym z dodatkiem chrzanu, podana z ziemniakami z patelni i burakami w balsamico	38,30
Pieczone żeberka wieprzowe z figowym BBQ i duszoną kolbą kukurydzy w maśle i rozmarynie	37,20
Kremowe pęczotto grzybowe z karmelizowanymi warzywami i parmezanem	24,40
Schabowy z kością z pureé chrzanowym i czerwoną kapustą	34,50
Fish and chips z miksem sałat i warzywami	33,40




SALAТЫ (podajemy od poniedziałku do piątku od 12:00, w soboty i niedziele od 13:30)
z chrupiących, zielonych liści

Zorza Cezar z sałaty rzymskiej, z jajkiem w koszulce,
parmezanem i grzankami 

24,90

+ pierś kurczaka

11,00

Sałata z palonym kozim serem miksem sałat, roszponką, rukolą, czerwoną
cebulą, pestkami dyni i winogronami z dressingiem żurawinowo-porzeczkowym 

25,30

SOSY

zestaw 3 sosów 8,00

Ketchup porzeczkowy

3,00

Majonez truflowy

3,00

Majonez miso

3,00

Majonez pesto

3,00

BBQ figowe

3,00

DESERY


na osłodę każdej pory dnia

Ciasto Pani Krysi zapytaj co dziś upiekła 

14,90

Fondant czekoladowy z kardamonem i sorbetem jagodowym 

17,80

Parfait chałwowe z amaretto, orzechami i solonym karmelem 

17,80

 danie wegetariańskie

Do każdego rachunku powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

W opisie dań wymieniliśmy tylko niektóre składniki – jeśli masz alergię pokarmową, poinformuj o tym obsługę.