



mazaya

MENU

MAZAYA
Smak Historii



Zamówienia składamy przy kasie
Place orders at the bar

Każdy Kęs to Maszyna Czasu

Większość ludzi myśli, że jedzą tylko posiłek.

Prawda jest inna: każdy talerz w naszym menu to miniaturowa podróż przez wieki.

Zamykasz oczy, a smaki starych ulic Bliskiego Wschodu, tradycje i historie przenikają Twoje zmysły.

Każda potrawa opowiada swoją własną historię — nie tylko smakujesz, ale stajesz się częścią tej opowieści.

Nie czekaj — pozwól, aby każdy kęs zabrał Cię w podróż, którą możesz odkrywać raz po raz, talerz po talerzu.

Czy jesteś gotów przeżyć tę podróż i doświadczyć historii na własnym języku?

Most people think they're just eating a meal.

The truth is different: every plate on our menu is a miniature journey through the centuries.

Close your eyes, and the flavors of the old streets of the Middle East—its traditions and stories flow through your senses.

Each dish tells its own story — you're not just tasting it, you are becoming part of the tale.

Don't wait — let every bite take you on a journey you can rediscover again and again, plate by plate.

Are you ready to take this journey and experience history on your own tongue?



Krupnicza 22
TEL. 731 337 887

Legionów Józefa Piłsudskiego 2
TEL. 731 337 550



GLUTEN
GLUTEN



NABIAŁ
DAIRY



ORZECHE
NUTS

**W Każdą Sobotę Romantyczny
Wieczór Przy Świecach**
*Every Saturday, a romantic
candlelit evening*

**Twoje miejsce na wyjątkowe wieczory od
godziny 18:00 w sezonie jesiennie-zimowym.**

*Your place for special evenings from 6:00 PM,
autumn-winter season.*

**W Każdą Środę
Wieczorem - Belly
Dance**

**Wyjątkowe środy w Mazaya – smaki
Bliskiego Wschodu i taniec brzucha
od 18:00. Krupnicza 22.**

Czekamy na Ciebie!

*Special Wednesdays at Mazaya – Middle
Eastern flavors and belly dancing
from 6:00 PM. Krupnicza 22.
We're waiting for you!*

PRZEKAŃSKI/Appetizers

HUMMUS STANDARD 21 ZŁ

Hummus, oliwa, papryka wędzona, pita.

Hummus, olive oil, smoked paprika, pita.

Dodatkowe warzywa.. 6 zł

Additional vegetables.. 6 PLN

HUMMUS Z WEGAŃSKIM MIĘSEM ..31 ZŁ

Hummus, wegańskie "mięso" z orzechami włoskimi i daktylami, warzywa, pita.

Hummus, vegan "meat" with walnuts and dates, vegetables, pita.

MUHAMARA..... 30 ZŁ

Pikantna pasta paprykowa, cebula, orzechy włoskie, sezam, oliwa, bułka tarta, syrop z granatu, warzywa, pita.

Spicy pepper dip, onion, walnut dip, sesam, olive oil, breadcrumbs, pomegranate syrup, vegetables, pita.

BABA GANOUSH 30 ZŁ

Pasta z wędzonego bakłażana, pomidor, natka pietruszki, mięta, czosnek, papryka, granat, cytryna, oliwa, syrop z granatu, cebula, pita.

Smoked aubergine dip, tomato, parsley, paprika, pomegranate, onion, mint, garlic, lemon, olive oil, pomegranate syrup, pita.

HISTORIA NA TWOIM TALERZU

TE SMAKI NARODZIŁY SIĘ W KRAJACH BLISKIEGO WSCHODU POD KONIEC XIX WIEKU. BYŁY PRZEKAZYWANE Z RĄK DO RĄK, AŻ DOTARŁY DZIŚ NA WASZE STOŁY W NASZ SPOSÓB.



PRZEKĄSKI/Appetizers



MUTABBAL 30 ZŁ

Pasta z wędzonego bakłażana, tahini, czosnek warzywa, pita.

Smoked aubergine dip, tahini, garlic vegetables, pita.



DOLMA - LIŚCIE WINOGRON 25 ZŁ

Liście winogron nadziewane ryżem z warzywami i przyprawami (6 szt.).

Pickled grape leaves stuffed with rice, vegetables and spices (6 pcs).



MAKDOUS 27 ZŁ

Marynowany w oliwie bakłażan, nadziewany orzechami włoskimi, papryką i czosnkiem (3 szt.), pita.

Pickled in olive oil aubergine stuffed with walnuts, pepper and garlic (3 pcs), pita.



TATAR WEGAŃSKI..... 27 ZŁ

Kasza bulgur, cebula, suszona papryka, syrop z granatu, orzechy włoskie, natka pietruszki, przyprawy, pita.

Bulgur, onion, paprik, pomegranate syrup, walnuts, parsley, spices and pita.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

NASZ HUMMUS POCHODZI Z SYRII, Z MAŁEJ MIEJSCOWOŚCI NIEDALEKO ALEPPO. TWORZYMY GO WEDŁUG TRADYCYJNEGO, DOMOWEGO PRZEPISU, Z SZACUNKIEM DO HISTORII I MIŁOŚCIĄ DO SMAKU.

PRZEKĄSKI/Appetizers

BATRASZ 29 ZŁ

Smażony bakłażan, cukinia lub kalafior podany w sosie tarator z natką pietruszki i granatem, pita.

Aubergine, zucchini or cauliflower, in tarator sos and parsley, pita.

Mix warzyw +2 zł / Vegetables mix +2 zł.



MUKLI HALLOUMI..... 37 ZŁ

Smażony ser halloumi, ogórek, pomidor, rukola, sos z awokado, pita.

Fried halloumi cheese, cucumber, tomato, arugula, avocado sauce, pita.



ZESTAW MEZZE 99 ZŁ

4 przekąski do wyboru, warzywa, pita.

4 appetizers of your choice, vegetables, pita.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

PRZEKĄSKI OD WIEKÓW ZAJMUJĄ SZCZEGÓLNE MIEJSCE NA STOŁACH BLISKIEGO WSCHODU. PRZYGOTOWYWANE Z PROSTYCH SKŁADNIKÓW BYŁY SYMBOLEM GOŚCINNOŚCI I WSPÓLNEGO POŚIŁKU.



FRYTKI..... 19 ZŁ

Frytki, przyprawy Syryjskie, ketchup albo sos tzatziki

French fries, Syrian spices with ketchup or tzatziki

DODATKI

PITA3 ZŁ

FALAFEL4 ZŁ

TALERZ WARZYN..... 15 ZŁ

SAŁATKA MAŁA 15 ZŁ

FALAFEL Z SEREM6 ZŁ

DANIA GŁÓWNE/Main Dishes

MUSAKA..... 42 ZŁ

Bakłażan smażony na oliwie, papryka, cebula, czosnek, sos pomidorowy, sałatka, do wyboru: kasza bulgur lub ryż.

Fried aubergine with olive oil, bell pepper, onion, and garlic, tomato sauce, with a side salad, and your choice of bulgur or rice.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Z kuchni Lewantu z końca XIX wieku, gdzie bakłażan gra główną rolę.

Prosta w składnikach, bogata w smak od lat gości na rodzinnych stołach jako ciepłe, domowe danie.

HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Znana również jako bamia, jedno z najbardziej charakterystycznych dań kuchni Damaszku z końca XIX wieku.

OKRA Z WEGAŃSKIM "MIĘSEM".... 42 ZŁ

Okra, wegańskie mięso, cebula, czosnek, kolendra, papryka, sos pomidorowy, sałatka, do wyboru: kasza bulgur lub ryż.

Okra, vegan meat, onion, garlic and coriander served in tomato sauce, with a side salad, and your choice of bulgur or rice.



SAMBUSAK (PIEROGI SYRYJSKIE).. 37 ZŁ

Do wyboru smażone pierożki nadziewane (6 szt.):

1. szpinak, granat, cebula, czosnek
2. ser, natka pietruszki
3. wegańskie mięso, miks orzechów

Choice of Fried Stuffed Dumplings (6 pcs.):

1. spinach, pomegranate, onion, garlic
2. cheese, parsley leaves
3. vegan meat, mixed of nuts

podawane z warzywami i sosem tzatziki

served with vegetables and tzatziki sauce



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Pochodzi z Bagdadu z końca XIX wieku, gdzie był jedną z najbardziej cenionych przekąsek ulicznych. Chrupiące ciasto i aromatyczne nadzienie uczyniły go klasykiem kuchni Mezopotamii.

KEBBE..... 34 ZŁ

Nadziewane kulki z kaszy bulgur (5 sztuk):

wegańskie mięso, cebula, orzechy włoskie, sos.

Fried bulgur balls (5 pcs) stuffed with vegan meat, onion and walnuts, served with vegetables and vegan tzatziki.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

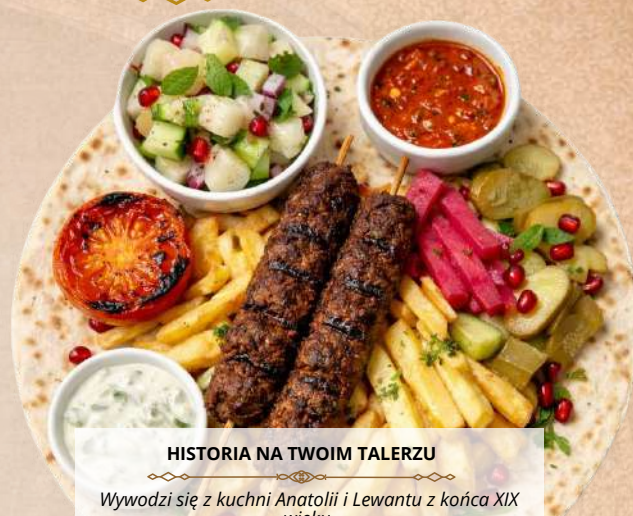
Klasyk kuchni północnej Syrii i Libanu, znane od początku XX wieku. Chrupiąca forma, intensywne przyprawy i autorska, roślinna wersja z wegańskim mięsem i orzechami.

DANIA GŁÓWNE/Main Dishes

SHISH KEBAB..... 45 ZŁ

Szaszłyk z masy sojowej z ziołami i przyprawami, sałatka z melona, ogórka, czerwonej cebuli i mięty, tzatziki, pikle, granat, frytki, pita.

Soy Shashlik seasoned with herbs and spices, served with with melon salad with cucumber, red onion, and mint, tzatziki sauce, pickles, pomegranate, fries, pita bread



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Wywodzi się z kuchni Anatolii i Lewantu z końca XIX wieku, gdzie potrawy przygotowywane na szpadkach nad ogniem były jednym z najpopularniejszych sposobów przyrządzania kebabu.

KUSA MEHSZY..... 45 ZŁ

Cukinia faszerowana ryżem, wegańskim mięsem z dodatkiem papryki, cebuli, marchewki, czosnku i miksem przypraw, podawana z bulgurem lub frytkami.

Zucchini Stuffed with rice, vegan meat, bell pepper, onion, carrot, garlic, and a mix of spices, served with bulgur or fries.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Cukinia od wieków zajmuje ważne miejsce w kuchni Damaszku. Nadziewana aromatycznym ryżem i warzywami stała się symbolem domowego gotowania.

ZUPY /SOUPS

KREM SOCZEWICOWY.....22 ZŁ

Krem z soczewicy, marchewki, selera i cebuli, grzanki, kolendra, ser feta lub smażony kalafior, cytryna.

Lentil cream soup, carrot, celery and onion, toasts, coriander, feta cheese or fried cauliflower of your choice, lemon.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Jedna z najstarszych zup kuchni Bliskiego Wschodu, znana w Syrii i krajach Lewantu już od XIX wieku. Prosta, sycąca i aromatyczna od zawsze obecna w domowej kuchni.

ZUPA SEZONOWA.....22 ZŁ

O szczegóły prosimy pytać obsługę.

Please ask the staff for details.

TALERZE FALAFEL /FALAFEL PLATES



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Klasyczne połączenie kuchni Lewantu,
znane od końca XIX wieku
Chrupiący falafel i kremowy hummus
od lat tworzą jeden z najbardziej rozpoznawalnych
zestawów regionu.

SUPER..... 38 ZŁ

5 szt. falafel, warzywa, tahini, hummus, pita.

5 falafel pcs. vegetables, tahini, hummus, pita.

HABIBI 40 ZŁ

**Pokrojony wrap z falafelami, warzywa,
tahini, hummus, syrop z granatu.**

*Sliced falafel wrap, vegetables, tahini,
hummus, pomegranate syrup.*



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Znany w krajach arabskich jako falafel arabi,
wywodzi się z kuchni Damaszku z końca XIX wieku,
Falafel zawijany w cienki chleb,
podawany z warzywami i aromatycznymi
dodatkami.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Bób — jedno z najstarszych warzyw Bliskiego
Wschodu. Szczególnie ceniony w kuchni Homs,
podawany z hummusem i tahini.
Smak głęboko zakorzeniony w syryjskiej tradycji.

FULL SUPER..... 36 ZŁ

**Bób, hummus, tahini, pomidor, natka
pietruszki, oliwa, 2 szt. falafel, warzywa,
pita.**

*Fava beans, hummus, tahini, tomato, parsley,
olive oil, 2 falafel pcs., vegetables, pita.*

TALERZE FALAFEL /FALAFEL PLATES



MAZAYA 85 ZŁ

10 szt. falafela, warzywa, tahini, hummus, mutabbal, muhammara frytki, 2x pita.

10 pcs. falafel, vegetables, tahini, hummus, mutabbal, muhammara, fries, 2x pita.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Falafel - jedno z najstarszych dań regionu, inspirowane kuchnią Aleppo — miasta znanego z bogactwa smaków i przypraw. Ciecierzycza i aromatyczne zioła tworzą jego charakter.



SUPER HABIBI 85 ZŁ

2x pokrojony wrap z falafelami, warzywa, tahini, hummus, mutabbal, muhammara, syrop z granatu.

2x sliced falafel wraps, vegetables, tahini, hummus, mutabbal, muhammara, pomegranate syrop.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

W różnych krajach Bliskiego Wschodu falafel przybiera różne formy. W Egipcie przygotowywany jest z bobu, natomiast w Syrii - tradycyjnie z ciecierzycy, tak jak w naszej kuchni.

TALERZE SAFAR/ SAFAR PLATES

PODRÓŻ SMAKU/ JOURNEY OF FLAVOR

KHALIFA 42 ZŁ

1x pokrojony wrap: wegańskie mięso z duszoną papryką i cebulą, ogórek kiszony, pomidor, zioła, pasta czosnkowa, pikantna muhammara.

Dodatki: frytki, 2x grillowany szaszłyk warzyny.

Sos: autorski Al Wardi

Sliced Wrap: vegan meat with sautéed peppers and onions, pickled cucumber, tomato, herbs, garlic sauce, spicy muhammara.

Sides: fries, grilled vegetable skewer.

House-made Alwardi sauce



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Słowo Khalifa w języku arabskim oznacza następcę, opiekuna, tego, który prowadzi.

Od wieków symbolizuje odpowiedzialność, honor i troskę o ludzi oraz wspólnotę.



BURJ KHALIFA 90 ZŁ

2x pokrojony wrap: wegańskie mięso z duszoną papryką i cebulą, ogórek kiszony, pomidor, zioła, pasta czosnkowa, pikantna muhammara. Dodatki: frytki, 4x grillowany szaszłyk warzyny, sos: autorski Al Wardi

2x Sliced Wrap: vegan meat with sautéed peppers & onions, herbs, pickled cucumber, tomato, garlic sauce, spicy muhammara. Sides: fries, 4x grilled vegetable skewers. House-made Alwardi sauce



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Burj Khalifa to symbol Dubaju, miejsca, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością. Tak jak współczesna kuchnia Bliskiego Wschodu, łączy klasyczne smaki z nową formą i odważną wizją.

WRAPY/WRAPS

STANDARD 27 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGETABLES, TAHINI. 

SUPER STANDARD 29 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, HUMMUS, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGATABLES, HUMMUS, TAHINI. 

RUMMEN 29 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, GRANAT, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGETABLES, POMEGRANATE, TAHINI. 

BAKŁAŻAN - AUBERGINE 29 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, BAKŁAŻAN, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGETABLES, AUBERGINE, TAHINI. 

KALAFIOR - CAULIFLOWER 29 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, KALAFIOR, TAHINI.

4 FALAFEL, PCS. VEGETABLES, CAULIFLOWER, TAHINI. 

FETA- FETA CHEESE 29 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, SER FETA, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGETABLES, FETA CHEESE, TAHINI.  

MAZAYA 32 ZŁ

4 SZT. FALAFELA, WARZYWA, BAKŁAŻAN, GRANAT, HUMMUS, TAHINI.

4 FALAFEL PCS. VEGETABLES, AUBERGINE, POMEGRANATE, HUMMUS, TAHINI. 



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Falafel od wieków był daniem dla każdego,
jadany zarówno przez biednych, jak i bogatych.
Prosty w składnikach, stał się symbolem wspólnego smaku
Bliskiego Wschodu.

WRAPY/WRAPS



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Pochodzi z Bejrutu — miasta znanego z tętniącej życiem kuchni ulicznej. Falafel z serowym wnętrzem stał się tam jedną z klasycznych przekąsek street food.

ALADDIN..... 33 ZŁ

3 szt. falafela nadziewanego wegańską mozzarellą, sałata lodowa, chrupiąca marchewka, kiszony ogórek, pomidor

3 pcs. of falafel stuffed with vegan mozzarella, iceberg lettuce, crunchy carrot, pickled cucumber, tomato

MAKALI 32 ZŁ

Smażony bakłażan, cukinia, kalafior, sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki, sos tahini.

Fried aubergine, zucchini, cauliflower, iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, olives, tahini sauce.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Makali to klasyczne danie kuchni palestyńskiej, oparte na smażonych warzywach — bakłażanie, cukinii i kalafiorze, podawanych w połączeniu z chrupiącymi, świeżymi warzywami.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Pita od wieków wypiekana była w arabskich domach. Mięka w środku, z charakterystyczną kieszonką, służyła do nabierania potraw i zawijania nadziei. Prosty chleb, który stał się podstawą codziennej kuchni.

ROYAL SHARMA 32 ZŁ

Wegańskie mięso doprawione suszoną papryką i cebulą, sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, pasta czosnkowa.

Vegan meat seasoned with bell peppers and onion, iceberg lettuce, tomato, pickled cucumber and garlic paste.

HALLOUMI 33 ZŁ

Smażony ser halloumi, sałata lodowa, pomidor, papryka, ogórek, cebula czerwona, oliwki, sos z awokado.

Fried halloumi cheese, iceberg lettuce, tomato, bell peppers, cucumber, red onion, olives, avocado sauce.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

W krajach arabskich oliwki rosną na polach niemal przy każdym domu. Od pokoleń są częścią codziennego życia i kuchni.

SAŁATKI / SALADS

TABULA (TABBOULEH)... 31 ZŁ

Natka pietruszki, pomidor, cebula, kasza bulgur, oliwa, sok z cytryny.

Parsley, tomato, onion, bulgur, olive oil, lemon.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Tabbouleh pochodzi z kuchni Lewantu i od wieków towarzyszyła codziennym posiłkom. Lekka i świeża, stała się symbolem równowagi i prostoty bliskowschodniej kuchni.

SAŁATKA HALLOUMI 37 ZŁ

Smażony ser halloumi, sałata lodowa, pomidor, ogórek, rukola, granat oraz sos z awokado.

Fried halloumi cheese, iceberg lettuce, tomato, cucumber, arugula, pomegranate and avocado sauce.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Halloumi pochodzi z Cypru i od wieków zajmuje ważne miejsce w kuchni wschodniego basenu Morza Śródziemnego.

FATUSZ (FATTOUSH) 31 ZŁ

Pomidor, ogórek, mięta, cebula, sałata rzymska, rzodkiewka, papryka, syrop z granatu, oliwa, grzanki, granat.

Tomato, cucumber, mint, onion, romain lettuce, radish, pepper, pomegranate syrup, olive oil, toasts, pomegranate.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

Fattoush wywodzi się z kuchni Trypolisu, gdzie lekka sałatka od lat towarzyszy codziennym posiłkom. Prosty smak, który stał się jednym z symboli kuchni Lewantu.



HISTORIA NA TWOIM TALERZU

W kuchni Latakii świeże zioła od zawsze były podstawą smaku. Aromatyczny miks, który nadaje potrawom lekkość i wyrazisty charakter.

MAZAYA 31 ZŁ

Mięta, kolendra, natka pietruszki, pomidory, falafel, syrop z granatu, granat.

Mint, coriander, parsley, tomato, falafel, pomegranate syrup, pomegranate.

DESERY / DESSERTS

TORCIK SNEAKERS 23 ZŁ

Mus jabłkowy, mąka owsiana, mąka ziemniaczana, kakao, erytol, cukier kokosowy, mleczko sojowe, orzechy arachidowe, ciecierzycy.

Apple mousse, oat flour, potato flour, cocoa, erythritol, coconut sugar, soy milk, peanuts, chickpeas



KUNAF..... 10 ZŁ

Mąka pszenna, cukier, masło roślinne, orzechy, pistacje.

Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.



BAKLAVA 8 ZŁ

Mąka pszenna, cukier, masło roślinne, orzechy, pistacje.

Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.



ZESTAW SYRYJSKI 27 ZŁ

Mabroma, kol pistacjowy, roll filo nerkowiec

Mabroma, pistachio kol, filo roll cashews



TARTA 20 ZŁ

O szczegóły prosimy pytać obsługę.

Please ask the staff for details.

NAPOJE / DRINKS

KAWA / COFFEE

ESPRESSO.....	9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO.....	12 ZŁ
AMERICANO	15 ZŁ
CAPPUCINO	18 ZŁ
LATTE	18 ZŁ
TYGIELEK KAWY ARABSKIEJ	21 ZŁ
ROSE LATTE	21 ZŁ
LAVENDER LATTE	21 ZŁ
ICE LATTE.....	20 ZŁ



SYROP DO KAWY - 2 ZŁ
MLEKO ROŚLINNE DO WYBORU - 3 ZŁ
COFFEE SYRUP - 2 ZŁ
PLANT-BASED MILK - 3 ZŁ

HERBATA / TEA

DZBANEK HERBATY ARABSKIEJ	17 ZŁ
CYNAMON, CUKIER - CINNAMON, SUGAR	
DZBANEK HERBATY SIR WILLIAMS	19 ZŁ
SMAKI DO WYBORU - FLAVOURS TO CHOOSE FROM	
HERBATA SEZONOWA	21 ZŁ / 35 ZŁ
KUBEK	DZBANEK

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

KOKTAJL TRUSKAWKOWY	22 ZŁ
TRUSKAWKI, BANANY, MLEKO SOJOWE. STRAWBERRIES, BANANAS, SOY MILK.	
KOKTAJL SZPINAKOWY	22 ZŁ
SZPINAK, DAKTYLE, BANANY, MLEKO SOJOWE. SPINACH, DATES, BANANAS, SOY MILK.	
SOK CYTRUSOWY 350ML	25 ZŁ
POMARAŃCZA, GREJPFRUT LUB MIX . ORANGE, GRAPEFRUIT OR MIX.	
LEMONIADA MAŁA / DUŻA	21 ZŁ / 35 ZŁ
WODA 0,33	8 ZŁ
ON LEMON	16 ZŁ
AYRAN	9 ZŁ
PEPSI 0,33	12 ZŁ
PEPSI ZERO 0,33.....	12 ZŁ
MIRINDA 0,33.....	12 ZŁ
7 UP 0,33.....	12 ZŁ



PIWO / BEER

PIWO MIŁOŚŁAW.....	16 ZŁ
PIWO FORTUNA	16 ZŁ
PIWO BEZALKOHOŁOWE ...	16 ZŁ

WINO / WINE

MARTINI	22 ZŁ
GRZANIC	21 ZŁ

O WINO PROSIMY PYTAĆ OBSŁUGĘ

KOKTAJLE / COCKTAILS

MIMOSA... 27 ZŁ

PROSECCO, FRESH ORANGE JUICE, PASSION FRUIT SYRUP

WILD ROSE... 27 ZŁ

PROSECCO, ROSE SYRUP

TROPICAL KIWI ... 35 ZŁ

MALIBU, FRESH ORANGE JUICE, FRESH LEMON JUICE, BLUE CURAÇAO SYRUP

COCONUT FRAPPE... 34 ZŁ

BAILEYS, MALIBU, PLANT MILK

LIGHT MAZAYA... 37 ZŁ

WHITE WINE, MARTINI, FRESH LIME JUICE, PASSION FRUIT SYRUP, TONIC, SUGAR SYRUP

FRESH MARTINI... 39 ZŁ

MARTINI, RASPBERRY, FRESH GRAPEFRUIT JUICE, RASPBERRY SYRUP

FROZEN APEROL... 39 ZŁ

PROSECCO, APEROL, FRESH ORANGE JUICE, GRENADINE SYRUP

COSMO ... 37 ZŁ

PROSECCO, MARTINI, RASPBERRY, STRAWBERRY, MINERAL WATER

APEROL SPRITZ... 34 ZŁ

APEROL, PROSECCO, MINERAL WATER

MALIBU MOHITO... 38 ZŁ

MALIBU, FRESH LIME JUICE, MINERAL WATER, FRESH MINT



Historia Mazaya

Są momenty w życiu, które zmieniają wszystko. Jedna wiadomość. Jedna chwila ciszy. I nagle świat, który znałeś, przestaje być pewny.

Z dnia na dzień straciłem pracę i poczucie bezpieczeństwa. Firma, która była moją codziennością, zniknęła. Zostały zobowiązania, rodzina na utrzymaniu i jedno pytanie, które nie dawało spokoju — co dalej?

Przez długi czas szukałem drogi. Bez skutku. Aż w końcu wróciłem myślami tam, gdzie wszystko było prostsze. Do kuchni mojej babci. Do zapachu ciecierzycy, przypraw i świeżego chleba. Do hummusu i falafela, które nie były tylko jedzeniem — były domem, rozmową i wspólnym stołem. To były smaki, które zawsze dawały mi spokój.

Kiedy przeprowadziłem się do Polski, te wspomnienia stały się jeszcze ważniejsze. Chciałem je zachować. A potem — podzielić się nimi z innymi.

Początki były trudne. Bardzo trudne. Brak pieniędzy. Brak lokalu. Brak pewności. Była tylko determinacja i wsparcie najbliższych — mamy oraz najlepszego przyjaciela, który nosił w sobie to samo marzenie.

Znaleźliśmy mały lokal w Krakowie. Przez pierwsze dni — a właściwie noce — spaliśmy w samochodzie. Była zima. Było zimno. Ale było też coś ważniejszego: wiara, że to ma sens.

Dziś Mazaya to nie tylko restauracja. To miejsce tworzone z pamięci, pracy i szacunku do smaku. Zaopatrzeniem zajmujemy się sami. Dbamy o świeżość, jakość i prostotę — tak, jak robili to nasi dziadkowie.

Bo Mazaya to historia.

I zapraszamy Cię, żebyś stał się jej częścią.



There are moments in life that change everything. One message. One moment of silence. Suddenly, the world you knew feels fragile. Overnight, I lost my job and my sense of stability. The company that had defined my daily life vanished, leaving behind responsibilities, a family to support, and one persistent question: what's next?

For a long time, I searched for a way forward. To no avail.

Until my thoughts drifted back to a place where everything felt simpler—my grandmother's kitchen. The aroma of chickpeas, spices, and fresh bread. Hummus and falafel were more than just food; they were home, conversation, and connection and a shared table. These flavors always brought me peace.

When I moved to Poland, those memories became even more precious. I wanted to keep them close, and eventually, share them with others. Starting out was hard. Brutally hard. No money. No venue. No certainty.

Only determination and the support of those closest to me—my mother and my best friend, who shared the same dream.

We found a tiny space in Kraków. In the early days—or rather, nights—we slept in the car. It was winter. Freezing cold. But something was stronger than the hardship: the belief that this journey had meaning.

Today, Mazaya is more than a restaurant. It is a place built on memory, hard work, and a dedication to authentic taste. We source everything ourselves, focusing on freshness, quality, and simplicity—just as our grandparents did.

Because Mazaya is a story.
And we invite you to be part of it.

