



Nasza historia

Historia Zanzzi rozpoczęła się na Zakynthos, gdzie Stelios i Angela mieli zaledwie po 25 lat, kiedy zdecydowali się otworzyć swój własny, malutki bar. A to, co chcieli osiągnąć, było całkiem proste — stworzyć miejsce, do którego ludzie chcieliby wracać po pracy jak do domu przyjaciół, aby napić się czegoś i opowiedzieć swoje historie.

I od samego początku priorytet Zanzzi był bardzo jasny – tworzenie przytulnej atmosfery pełnej dobrych wibracji i naturalnych smaków.

Po spędzeniu wspaniałych czterech lat na Zakynthos, Zanzzi przeniosło się na wyspę Korfu, gdzie zaczęło serwować już nie tylko koktajle, ale i jedzenie. Ponownie, wszystko pozostaje proste i świeże.

Bo nic w życiu tak naprawdę się nie liczy, jeśli nie towarzyszy temu dobre towarzystwo.



Salatki

Salatka Grecka

Pomidorki koktajlowe, marynowana cebula, papryka, oliwki, kapary, ogórek, mus z fety, świeże zioła, soliród i dressing z dojrzałego octu 13.50

Burrata

Pomidorki koktajlowe, papryka Florina, pesto bazyliowe, ziemia z karobu i chrupiąca szynka prosciutto, pomidor 15.50

Cezar

Salata lodowa, dressing Cezar, mieszanka sałat, chrupiący kurczak, grzanki z chleba na zakwasie i płatki parmezanu 14.50

Pizza

Tartufo

Kremowy sos grzybowo-truflowy, mozzarella, grzyby, oliwa truflowa 15.50

Margherita

Sos Napoli, mozzarella, bazylia 13.00

★ Pepperoni

Sos Napoli, mozzarella, dojrzewające Pepperoni 14.00

Pasta

Napolitan

Spaghetti z sosem pomidorowym 12.00

Rigatoni with chicken and truffle

Kremowe rigatoni z kurczakiem, truflą, świeżymi grzybami, tymiankiem i oliwą truflową 14.50

Frytki

Frytki truflowe

Frytki rustykalne podawane z majonezem truflowym i parmezanem 8.50

Frytki z serem

Frytki rustykalne podawane z sosem cheddar i bekonem 7.50

Frytki klasyczne

Frytki rustykalne podawane z solą i oregano 5.50

Tapas

Krewetki w tempurze

podawane s sosem słodkie chili 13.50

Bao buns

• Wieprzowina

Smażony na głębokim tłuszczu boczek wieprzowy, chrupiąca cebula, pomidor i majonez szczypiorkowy 11.00

• Krewetka

Panierowana krewetka z kapustą, marchewką, majonezem słodkie chili i papryką 13.00

• Greckie Bao

Gyros z kurczaka, marynowana cebula, tzatziki 12.00

Gastronomic Gyros

Chlebek pita, gyros wieprzowy lub z kurczaka, marynowana cebula, pomidor, puszyste kulki ziemniaczane, tzatziki oraz różowy sos 13.00

★ Ciabatta z połówką wołową

Rukola, karmelizowana cebula, majonez truflowy, cheddar, podawana z frytkami rustykalnymi. 18.00

Grecka Trylogia

Hummus, tzatziki, pasta z oliwek i chlebek pita 11.50

★ Grecka Feta

Panierowana feta z czarnym i białym sezamem, podawana z dżemem pomidorowym z nutą tymianku 12.00

Krokiety serowe

Kulki z mieszanki serów z majonezem aioli 10.00

Bruschetty

• Pesto

Pomidorki koktajlowe, mozzarella, pesto 11.00

• Greek

Pomidor, feta, oregano, bazylia 11.00

• Prosciutto

Prosciutto, serek śmietankowy, rukola 12.50

Mini Burgery

• Wołowina

Kotleciki wołowe, majonez truflowy, cheddar, pomidor 11.50

• Kurczak

Nugetsy z kurczaka, majonez słodkie chili, colesław 10.50

Skrzydółka z kurczaka

8 sztuk, karmelizowane w sosie BBQ i posypane prażonym sezamem. 12.50





Kawałki mięsa

Stek Tomahawk

Podawany z ladolemono (oliwa z oliwek, cytryna i oregano), czerwoną oliwą oraz zieloną oliwą ziołową 23.00

Polędwica wołowa

Grillowany stek z polędwicy wołowej 29.00

Żeberka (Spare Ribs)

Żeberka wieprzowe karmelizowane w sosie BBQ, posypane prażonym sezamem 21.00

Pierś z kurczaka

Grillowana i karmelizowana w marynacie imbirowo-miodowo-sojowej 23.00

Dodatki do wyboru

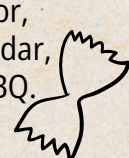
- Sałatka colesław 2.00
- Frytki rustykalne 2.00
- Majonez truflowy 1.00
- Majonez szczypiorkowy 1.00
- Majonez słodkie chili 1.00

Jeśli masz jakiegokolwiek alergię lub specjalne wymagania żywieniowe, prosimy o poinformowanie naszego personelu przed złożeniem zamówienia. Dokładamy wszelkich starań przy przygotowywaniu naszych dań, jednak mogą być w nich obecne śladowe ilości alergenów.

Burgery

★ Zanzzi Burger

200g kotlet z wołowiny Black Angus, pomidor, sałata lodowa, karmelizowana cebula, cheddar, chrupiący boczek, majonez truflowy i sos BBQ. Podawany z frytkami rustykalnymi 17.00



Crispy Chicken Burger

Rukola, pomidor, majonez rukolowy i płatki parmezanu 15.00

Vegan Burger

Miękka wegańska bułka, kotlet roślinny, karmelizowana cebula, podsmażane pieczarki, ogórek konserwowy, sałata lodowa, pomidor i wegański majonez paprykowy 15.00

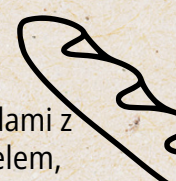
Desery

Zdekonstruowany Sernik

Kruszonka waniliowa, krem z wanilią z Madagaskaru i limonką, dżem z czerwonych owoców, limonka 8.50

Suflet czekoladowy

Bogaty suflet czekoladowy podawany z lodami z wanilią z Madagaskaru, chrupiącym karmelem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 10.00



Grecka Bakława

Tradycyjna domowa bakława z prażonymi pistacjami, maślanym syropem karmelowym i lodami pistacjowymi. 10.50

Greckie Ciasto Pomarańczowe

Chrupiące, złociste ciasto filo nasączone syropem pomarańczowo-cynamonowym, podawane z lodami z wanilią z Madagaskaru i polewą cytrynową. 10.00



Cocktails



Pisco Punch

Pisco, sok z cytryny, syrop cukrowy, domowe purée z pieczonego ananasa, woda gazowana 12.00

The Painkiller #3

Rum, campari, sok pomarańczowy, sok ananasowy, purée z marakui 12.00

Zanzz Colada

Mieszanka rumów, domowe purée z pieczonego ananasa, mleczko kokosowe, sok z limonki 13.00

Byzantine

Gin, domowy kordiań bazyliowy, domowe purée z pieczonego ananasa, sok z limonki, syrop cukrowy, tonic 13.00

Spicy Seniorita

Tequila infuzowana papryczką jalapeno, sok z limonki, purée z mango, triple sec 13.00

Mastiha Dreams

Wódka, likier mastiha, sok z granatów z Korfu, sok z cytryny, syrop cukrowy 13.00

Greek Mojito

Mastiha, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana 12.00

Greek Highball

Tsipouro, domowy kordiań rozmarynowo-lawendowy, tonic 12.50

Verde

Gin, kordiań bazyliowy, kordiań ogórkowy, czarny bez, sok z cytryny 13.00

Cox's Daiquiri

Rum infuzowany wanilią, domowy syrop waniliowy, sok z limonki, świeże purée z pieczonego ananasa, angostura 13.50

Fig Leaf Mule

Don Julio Reposado infuzowana liśćmi figi, miód, zioła, sok z limonki, piwo imbirowe 16.00

Zanzz Rush

Tequila blanco, limonka, czarny bez, woda imbirowa, agawa 14.00

Klasyczne Koktajle 12.00



Coffee & Beverages

COFFEE

ESPRESSO	2.50
AMERICANO	3.00
LATTE	4.00
CAPPUCCINO	3.80
FLAT WHITE	4.00
AFFOGATO	5.50
NES CAFFE	3.50
FILTER COFFE	3.50
GREEK COFFEE	2.50

COLD COFFEE

FREDDO ESPRESSO	4.50
ICED AMERICANO	3.50
ICED LATTE	4.70
FREDDO CAPPUCCINO	5.00
FRAPPE	4.00
FRAPPE ICE CREAM	6.00
NES CAFFE	3.50

TEA

BLACK TEA	3.50
GREEN TEA	3.50
MACHA TEA	4.00



EXTRA SHOT OF ESPRESSO 1.00 EUR

COLD BEVERAGES

ORANGE FRESH	5.50
FRESH MIX JUICE	6.50
JUICE CONCENTRATE	3.50
REFRESHMENTS	3.80
SPARKLING WATER 0.7L	4.50
MINERAL WATER 1L	3.50
ICED TEA	4.00
RED BULL	5.00
MILKSHAKES	6.50
SMOOTHIE WITH SEASONAL FRUITS	6.50

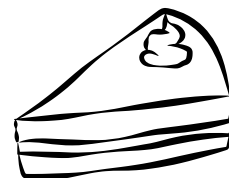


CHOCOLATES

CHOCOLATE WHITE	4.00
WHITE CHOCOLATE	4.00
STRAWBERRY	4.30
SPICY	4.30
BUENO	4.30



@zanzzibar_ 



Spirits

Whiskey 8.50
Vodka 8.50
Tequila 8.50
Rum 8.50
Gin 8.50
Liqueurs 8.50
Ouzo 5.50
Tsipouro 5.50
Shots 4.50
Special Spirits 10.00
Premium Spirits 14.00



Wine

Port 8.50
Vermouth 8.50
Sherry 8.50
Metaxa 7.50
Prosecco 8.00
Local Wine 5.50
Champange 120
Rose Champange 150

Mocktails

Sunset Sans

Mango, lime juice, soda, hibiscus tea 8.00

Baked by the sea

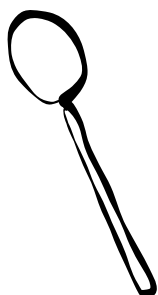
Pineapple puree, lime juice, tonic water 8.00

Virgin Paloma

Smoky agave syrup, lime juice, grapefruit juice, agave, soda 8.00

Beers

Mythos On Draught Pint 6.00
Mythos On Draught Half Pint 4.50
Corfu Beer Pilsner 5.50
Corfu Beer Red Ale 5.50
Radler 4.50
Beer 0% 4.50
Corona 6.00
Cider 5.00



@zanzzibar_