



mazaya

Most między kulturami



MENU

بلك الحبوب
فصحة بنوع

Zamowienia składamy przy kasie


Place orders at the bar



A romantic dinner scene in a restaurant. A man is feeding a woman with a spoon. They are seated at a table with a white tablecloth and a decorative gold border. There are plates of food and a glass of wine on the table. The background is dimly lit with warm lights.

*W Każdą Sobotę Romantyczny Wieczór
Przy Świecach*

*Twoje miejsce na wyjątkowe wieczory od godziny 18:00,
sezon jesienno-zimowy.*

A woman in a vibrant green and blue belly dance costume with intricate patterns and sequins. She is captured in a graceful dance pose against a dark green background.

*W Każdą Środę Wieczorem - Belly Dance
Zanurz Się w Kulturze i Poznaj Smaki
Bliskiego Wschodu*

*Zapraszamy Cię na wyjątkowe środy
pełne smaków Bliskiego Wschodu i
tańca brzucha w Mazaya przy ulicy
Krupniczej 22. od godziny 18:00
Czekamy na Ciebie!
Niech środek tygodnia będzie pełen
tańca.*

PRZEKĄSKI

HUMMUS STANDARD 19 ZŁ

Hummus na talerzu, pita.

Hummus, pita.

Dodatkowe warzywa.. 6 zł - Additional vegetables.. 6 PLN

HUMMUS Z WEGAŃSKIM MIĘSEM ..29 ZŁ

Hummus na talerzu, wegańskie “mięso” z orzechami włoskimi i daktylami, warzywa, pita.

Hummus, vegan “meat” with walnuts and dates, veggies and pita.

BABA GANOUSH 29 ZŁ

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

Smoky aubergine dip, tomato, parsley leaves, mint, garlic, lemon, olive oil, pomegranate syrup, pita.

MUHAMARA 29 ZŁ

Pasta paprykowa, cebula, pasta orzechowa, sezam, oliwa, bułka tarta, syrop z granatu, warzywa, pita.

Pepper dip, onion, walnut dip, sesame, olive oil, breadcrumbs, pomegranate syrup, vegetables, pita.

PRZEKĄSKI

MUTABBAL 29 ZŁ

Pasta z wędzonego bakłażana, tahini, warzywa, pita.

Smoky aubergine dip, tahini, vegetables, pita.



DOLMA - LIŚCIE WINOGRON 25 ZŁ

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

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



MAKDOUS 27 ZŁ

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

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



TATAR WEGAŃSKI..... 27 ZŁ

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

Bulgur, onion, dried peppers, pomegranate syrup, walnuts, parsley, spices and pita.



PRZEKAŃSKI

BATRASZ 26 ZŁ

Pasta tahini, natka pietruszki, do wyboru
Bakłażan / cukinia/ kalafior oraz pita

Tahini paste, parsley, eggplant/zucchini/cauliflower
of your choice and pita.

MUKLI HALLOUMI..... 35 ZŁ

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

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

ZESTAW MEZZE 95 ZŁ

4 przekąski do wyboru, warzywa, pita.

4 appetizers of your choice, veggies, pita.

FRYTKI14 ZŁ

Frytki 200g, ketchup albo sos tzatziki

French fries 200g, ketchup or tzatziki

DODATKI

Pita3 zł

Falafel 4 zł

Talerz warzyw 15 zł

Salatka mała 15 zł

DANIA GŁÓWNE

MUSAKA 38 ZŁ

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

Fried aubergine with olive oil, pepper, onion, garlic, tomato sauce, side salad, bulgur or rice.



SAMBUSAK (Pierogi Syryjskie)..... 31 ZŁ

Nadziewane pierożki (5 sztuk)

- 1) szpinak, granat, cebula, czosnek.
- 2) ser, natka pietruszki.

Stuffed dumplings (5 pcs)

- 1) spinach, pomegranate, onion, garlic.
- 2) cheese, parsley leaves.



OKRA z Wegańskim "mięsem" 38 ZŁ

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

Okra, vegan meat, onion, garlic, coriander, pepper, tomato sauce, side salad, bulgur or rice.



KEBBE 31 ZŁ

Nadziewane kulki z kaszy bulgur (5 sztuk): wegańskie mięso, cebula, orzechy włoskie, sos.

Stuffed bulgur balls (5 pcs): vegan meat, onion, walnuts, sauce.



DANIA GŁÓWNE

SHISH KEBAB 40 ZŁ

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

*Shashlik made of soy mass with herbs and spices.
Melon with cucumber, red onion and mint, tzatziki, pickles, pomegranate, fries and pita.*

KUSA MEHSZY 42 ZŁ

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

Stuffed zucchini with vegan meat, bell pepper, onion, carrot, garlic, and a mix of spices, served with fries.

ZUPY / SOUPS

KREM SOCZEWICOWY Z CYTRYNĄ ...18 ZŁ

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

Cream soup, carrot, celery and onion, toasts, coriander, feta cheese or fried cauliflower, lemon.

ZUPA SEZONOWA.....18 ZŁ

O szczegóły prosimy pytać obsługę.

Please ask the staff for details.

FALAFEL PLATES



SUPER 34 ZŁ
5 szt falafel, warzywa, tahini, hummus, pita.
5 falafel pcs. veggies, tahini, hummus, pita.



HUMMUS SUPER 32 ZŁ
3 szt. falafel, warzywa, hummus, pita.
3 falafel pcs., veggies, hummus, pita.



MAZAYA 76 ZŁ 

10 szt falafel, warzywa, tahini, hummus, mutabbal, muhammara frytki, 2x pita.
10 pcs. falafel, veggies, tahini, hummus, mutabbal, muhammara, fries, 2x pita.



FALAFEL PLATES

HABIBI 36 ZŁ

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

Sliced falafel wrap, veggies, tahini, hummus, pomegranate syrup.

FULL SUPER 31 ZŁ

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

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

SUPER HABIBI 76 ZŁ

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

2x sliced falafel wraps, veggies, tahini, hummus, mutabbal, muhammara, pomegranate syrup.

WRAPY

STANDARD 23 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, tahini.

4 falafel pcs. vegetables, tahini.

SUPER STANDARD 26 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, hummus, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, hummus, tahini.

RUMMEN 26 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, granat, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, pomegranate, tahini.

BAKŁAŻAN - AUBERGINE 26 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, bakłażan, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, aubergine, tahini.

EXTRA 27 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, bakłażan, granat, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, aubergine, pomegranate, tahini.

KALAFIOR - CAULIFLOWER 26 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, kalafior, tahini.

4 falafel, pieces, vegetables, cauliflower, tahini.

FETA- FETA CHEESE 26 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, ser feta, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, feta cheese, tahini.

MAZAYA 29 ZŁ

4 sztuki falafela, warzywa, bakłażan, granat, hummus, tahini.

4 falafel pieces, vegetables, aubergine, pomegranate, hummus, tahini.

MAKALI 29 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.

ROYAL SHARMA ...28 ZŁ

Wegańskie mięso doprawione suszoną papryką i cebulą, sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony oraz pasta czosnkowa, zawijana w tortille lub pita.

Vegan meat seasoned with dried peppers and onion, iceberg lettuce, tomato, pickled cucumber and garlic paste, wrapped in tortillas or pita.

HALLOUMI .. 30 ZŁ

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

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



SAŁATKI / SALADS

TABULA (TABBOULEH) ...28 ZŁ

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

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



SAŁATKA HALLOUMI 34 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.

FATUSZ (FATTOUSH) ..28 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.



MAZAYA 28 ZŁ

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

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

DESERY - DESSERTS

TORCIK SNEAKERS 21 ZŁ

Mus jabłkowy, mąka owsiana, mąka ziemniczana, kakao, erytrol, cukier kokosowy, mleczko sojowe, orzechy arachidowe, ciecierzycyca.

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



KUNAFI.....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..... 18 ZŁ

Napoje - Drinks

Kawa - Coffee

Espresso.....	9 zł
Espresso Doppio.....	11 zł
Americano	14 zł
Cappucino	16 zł
Latte	16 zł
Tygielek kawy arabskiej	18 zł
Rose latte	19 zł
Lavender Latte	19 zł
Ice Latte.....	19 zł

Syrop do kawy - 2 zł *Coffee syrup - 2 zł*

Mleko roślinne do wyboru ..3 zł *Plant-based milk to choose from ..3 zł*



Pelen Arabii :)

Herbata - Tea

Dzbanek herbaty arabskiej17 zł

Cynamon, Kardamon, Cukier - Cinnamon, Cardamon, Sugar

Dzbanek herbaty Sir Williams 17 zł

Smaki do wyboru - Flavours to choose from

Herbata sezonowa18 zł / 30 zł

Napoje Zimne - cold drinks

Koktajl Truskawkowy19 zł

Truskawki, banany, mleko sojowe. - Strawberries, Bananas, soy milk.

Koktajl Szpinakowy19 zł

Szpinak, daktyle, banany, mleko sojowe. - Spinach, dates, bananas, soy milk.

Cytrusowy20 zł

Pomarańcza, grejpfrut lub mix - Orange, grapefruit or mix

Lemoniada mała / duża18 zł / 30 zł

Woda 0,33 7 zł

On lemon14 zł

Ayran 8 zł



yummmmm

Wino i Piwo

Martini 19 zł

Piwo Miłośław.....14 zł

Piwo Fortuna14 zł

Piwo bezalkoholowe14 zł

Grzaniec17 zł



Puk tssssss XD

COCKTAILS

MIMOSA

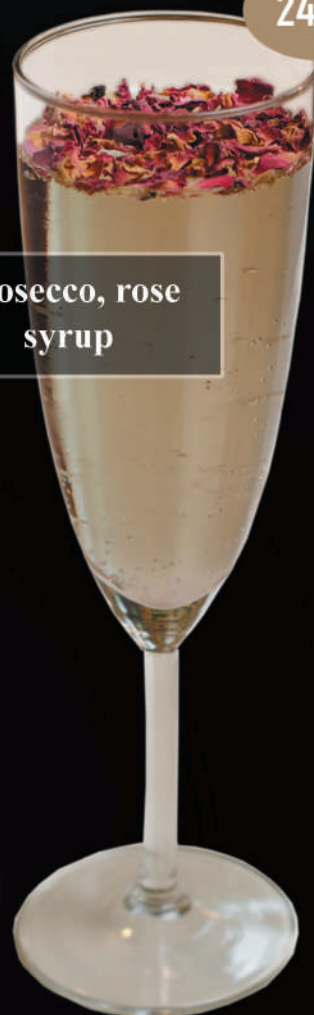
24 Zł



Prosecco,
fresh orange
juice, passion
fruit syrup

WILD ROSE

24 Zł



Prosecco, rose
syrup

TROPICAL KIWI

31 Zł



Malibu, fresh orange
juice, fresh lemon juice,
blue curaçao syrup

COCONUT FRAPPE

30 Zł



Baileys,
malibu, plant
milk

LIGHT MAZAYA

32 Zł



White wine,
martini, fresh lime
juice, passion fruit
syrup, tonic, sugar
syrup

COCKTAILS

FRESH MARTINI

34 zł



Martini,
raspberry,
fresh
grapefruit
juice

FROZEN APEROL

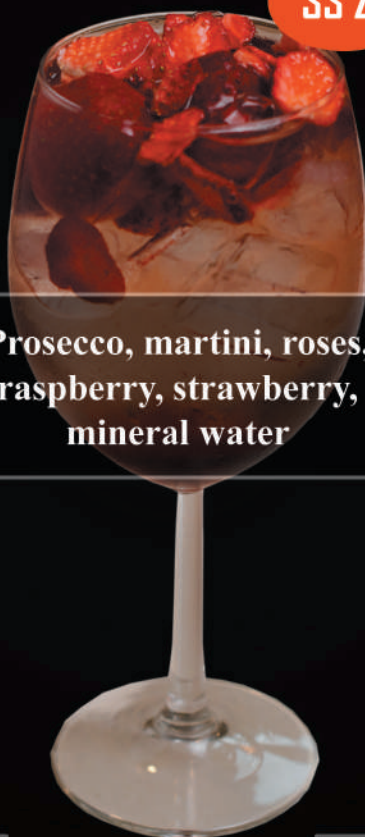
34 zł



Prosecco,
Aperol, fresh
orange juice,
grenadine
syrup

COSMO

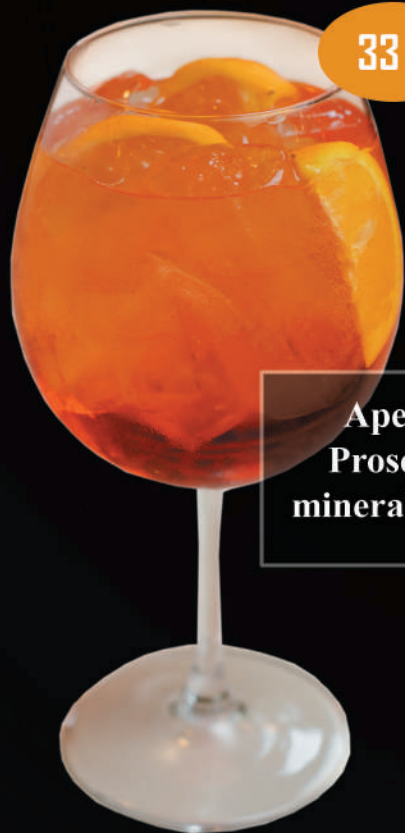
33 zł



Prosecco, martini, roses,
raspberry, strawberry,
mineral water

APEROL SPRITZ

33 zł



Aperol,
Prosecco,
mineral water

MALIBU MOHITO

33 zł



Malibu, fresh lime
juice, mineral
water, fresh mint

O NAS / ABOUT US

„On już nie żyje” - od tego wszystko się zaczęło...

W dniu w którym otrzymałem informacje o śmierci mojego szefa, cały mój świat stanął w miejscu. Wraz ze śmiercią szefa firma w której pracowałem upadła. Był to dla mnie szczególnie trudny czas, ponieważ miałem długi oraz rodzinę na utrzymaniu.

Nie mogłem znaleźć pracy, dlatego postanowiłem spełnić jedno z moich największych marzeń. Postanowiłem otworzyć własną restaurację, która miała być miejscem gdzie każdy człowiek będzie mógł posmakować naszej kuchni. Od lat miałem zachowany przepis mojej babci na hummus i falafel.

Były to dania, które zawsze jadłem gdy byłem u dziadków. Wraz z przeprowadzką do Polski chciałem by te dania, były jak najbliżej mnie. Początki były bardzo trudne, zacząłem szukać lokalu do wynajęcia w różnych miastach w Polsce. Sytuacja finansowa nie do końca pozwoliła mi na otwarcie restauracji z powodu niewielkiej sumy pożyczonej od matki. Wpadłem na pomysł by zaproponować spółkę najlepszemu przyjacielowi. Okazało się, że mój przyjaciel również chciał otworzyć restaurację. To wystarczyło by spełnić nasze wspólne marzenie.

Znaleźliśmy ofertę wynajmu lokalu w Krakowie. Pierwsze dni w mieście były bardzo trudne, ponieważ chcąc jak najszybciej otworzyć restaurację chcieliśmy ją wyremontować i wyposażyć w rzeczy niezbędne do otwarcia i funkcjonowania restauracji. Pierwsze dwa tygodnie spaliśmy w samochodzie. Był to koszmar ponieważ była zima i nie czuliśmy palców z powodu zimna.

Po tym ciężkim okresie lokal został otwarty. Przykry był brak klientów przez pierwsze dni. Nie wiedzieliśmy jak zachęcić ludzi by odwiedzili naszą restaurację i spróbowali naszych tradycyjnych dań. Nie mogliśmy się poddać, cieszyliśmy się z każdej liczby osób która odwiedziła naszą restaurację w danym dniu. Postanowiliśmy podjąć się promocji lokalu. Przyszła nam do głowy zniżka -50%.

Od momentu promocji lokalu wszystko się zmieniło, restauracja do tej pory ma duszę. Zaopatrzeniem zajmujemy się sami do tej pory. Chcemy aby produkty były zawsze świeże i najlepszej jakości.

Twoja opinia pomaga nam rozwijać się i ulepszać nasze usługi. Proszę o chwilę czasu i dodanie recenzji na Google. Twoje zdanie jest dla nas bezcenne!"



mazaya

Krupnicza 22
TEL. 731 337 887

Legionów Józefa Piłsudskiego 2
TEL. 731 337 550

