

## NA DOBRY POCZĄTEK

- Kir  
kieliszek białego wina z *crème de cassis*  
9 zł  
Cardinal  
kieliszek czerwonego wina z *crème de cassis*  
9 zł  
Prosecco 100 ml / 13 zł  
Champagne 100 ml / 24 zł  
Kir Royal 100 ml / 25 zł



## W PRZERWIE

- Le Trou Normand  
sorbet jabłkowy z calvadosem  
9 zł

Dosłownie „normandzka dziura” – stary francuski zwyczaj spożywania sorbetu jabłkowego polanego calvadosem w trakcie posiłku między jednym daniem a drugim. Ma na celu pobudzenie apetytu, wzmocnienie trawienia i przygotowanie żołądka na przyjęcie kolejnych dań.

- Sorbet z papryki i malin  
6 zł

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIĘLOWANIA DO PROSTEJ KUCHNI I NIESKRĘPOWANEJ RADOŚCI ŻYCIA

## PRZYSTAWKI

- Domowa focaccia  
smażone pomidory, mozzarella,  
pistou pomidorowe na sposób włoski, oliwa ziołowa  
18 zł
- Pasztet z królika i comberki  
konfitura z moreli, sałatka z ziół i malin  
26 zł
- Krucha tarta  
z porami i małżami św. Jakuba  
mini mesclun  
26 zł
- Miecznik marynowany  
w occie winogronowym  
oliwa extra vergine, płatki parmezanu, seler naciowy  
27 zł
- Plastry indyczki w ziołach  
w stylu carpaccio  
vinaigrette oliwkowo-kaparowo-cytrynowy,  
marynowane pieczone papryki  
25 zł
- Pierogi z cielęciną  
na musie z gruszek, sos z miodowej musztardy  
25 zł
- Tatar z czerwonego tuńczyka  
suszone pomidory, ogórek, czerwona cebula, mini grzanki,  
majonez tuńczykowy  
34 zł
- Papardelle z kaczka, szalwią i pietruszką  
chipsy z bakłażana  
27 zł
- Lekko pikantne kalmary saute  
szafranowe aioli, chrupiące ogórki i rzodkiewka  
27 zł
- Tygielek ślimaków  
zapekanych w maśle czosnkowym  
6 szt 17 zł | 12 szt 29 zł
- Melon miódowy  
podpiekany z miętą, gwiazdą anyżu  
i plastrem francuskiej szynki dojrzewającej  
27 zł
- Deseczka Zakładka  
francuskie wędliny dojrzewające,  
francuskie sery AOC  
(brie lub camembert - asortyment zmienny), pikle  
26 zł

## ZUPY

- Chłodnik z botwiny  
sałatka z rzodkiewki, ogórka i sałaty  
14 zł
- Krem z pieczonej cebuli  
tost z kozim serem  
14 zł

## SALAITY I WARZYWA

- Millefeuille  
z pomidorów i pieczonych papryk  
vinaigrette z malin z nutą balsamiczną  
23 zł
- Sałata Jardin  
czyli warzywa i sałaty sezonu  
z klasycznym vinaigrette musztardowym  
27 zł
- Zapiekana kozia rolada dojrzewająca  
tatar z pieczonych buraków  
vinaigrette miodowo-musztardowy, mini bukiet sałat  
27 zł
- Cykoria z grillowanym kurczakiem  
pomarańcze, Fourme d'Ambert  
28 zł
- Ciepło-zimna strefa morska  
ośmiornica, krewetka, łosoś marynowany,  
bukiet sałat z zieloną fasolką  
37 zł

## MULE

tylko świeże z giełdy, zapytaj o dostępność  
200 g | 500 g

- à la mariniere ..... 18 zł | 38 zł  
| wino, szalotka, zioła
- lekko orientalne ..... 23 zł | 39 zł  
| limonka, curry, mleko kokosowe, kolendra
- bisk z krewetek ..... 28 zł | 58 zł  
| koniak, śmietana

Do Państwa dyspozycji  
dostępna jest również  
Karta Win, Karta Win na Kieliszki  
oraz

## KARTA DESERÓW

## RYBY I OWOCE MORZA

- Ryba dnia  
oferta na naszej tablicy
- Tagliatelle z krewetkami  
szpinak, nuta oliwkowa, świeże zioła,  
mango na złamanie smaku  
39 zł
- Makrelki pieczone  
brandade cytrynowe, concasse z pomidorów,  
emulsja chorizo  
37 zł
- Pieczonego fileta z troci wędrownej  
purée i duszony groszek z masłem,  
fraîcheur z grejfruta  
47 zł

## MIĘSA

- Kacze udko konfitowane  
w naturalnym tłuszczu z cynamonem  
kluska śląska, pieczone buraki  
z czerwoną porzeczką  
38 zł
- Półdzwiczka wieprzowa  
na sposób polski  
kremowe purée ziemniaczane z chrzanem,  
sałatka z ogórków kiszonych i małosolnych  
37 zł
- Pierś kurczaka duszonego w maśle  
domowy makaron z wędzonką i listkami tymianku  
33 zł
- Schab cielęcy  
na gulaszu z marchewek i kurek,  
sos jałowcowy, prażone spaetzli  
47 zł
- Trio jagnięce:  
duszona grasica z bobem, kotlet z kostką,  
lasagne z biodrówką  
49 zł
- Królik duszony z rozmarynem  
na liściach kapusty, ciepłej sałatce z kaszy gryczanej  
niepalonej z kalarepą, z nutą suszonego borowika  
39 zł
- Pierś z perlicy z kostką  
mini strudel jabłkowo-wiśniowy,  
purée z selera  
46 zł
- Bavette wołowa  
frytki, konfitura z pieczonej cebuli, masło ziołowe  
43 zł

## WINO DOMU

białe / czerwone

(0,1l) .....	8 zł
(0,5l) .....	35 zł
(1,0l) .....	59 zł

## PIWO BECZKOWE

(0,3l) .....	8 zł
(0,5l) .....	10 zł

Dostępne są również regionalne piwa butelkowe oraz piwo bezalkoholowe

## Polskie CYDRY rzemieślnicze

0,33 l / 0,75 l

Zapytaj o naszą aktualną ofertę

## NAPOJE ZIMNE

Cisowianka .....	(0,3l)	6 zł
	(0,7l)	10 zł
Evian .....	(0,75l)	24 zł
Badoit .....	(0,75l)	24 zł

Lemoniada .....	(0,3l)	11 zł
	(1,0l)	25 zł

### cytrynowa

(z cytryn, z dodatkiem świeżych listków mięty)

### pomarańczowo-cytrynowa

(z pomarańczy i cytryn z dodatkiem świeżych listków mięty)

### lawendowa

(z cytryn i naturalnego syropu z kwiatów lawendy, z dodatkiem wanilii)

*Lemoniady sporządzamy ze świeżych owoców i własnoręcznie wykonanych naturalnym sposobem syropów*

Sok wyciskany .....	(0,2l)	12 zł
(pomarańcza, grejpfrut, mix)		
Pepsi .....	(0,2l)	7 zł
Pepsi Light .....	(0,2l)	7 zł
7up .....	(0,2l)	7 zł
Tonic .....	(0,2l)	7 zł
Soki owocowe .....	(0,2l)	6 zł
	(1,0l)	17 zł

(pomarańcza, jabłko, porzeczka)

## NAPOJE GORĄCE

### KAWY

Espresso .....	7 zł
Espresso macchiato .....	8 zł
Podwójne espresso .....	12 zł
Americano .....	8 zł
Americano z mlekiem .....	9 zł
Cappuccino .....	10 zł
Latte .....	11 zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa

HERBATY .....	9 zł
---------------	------

### czarne

Ceylon o wyrazistym smaku

Earl Grey z wyciągiem z bergamotki

### zielone

Gunpowder

Oriental Sencha

płatki kwiatów, aromaty owoców

Jaśminowa

### owocowe i ziołowe

Mango & Truskawka

Mięta

# ZAKŁADKA

## food & wine



fol. Restaurant Week

Rafał Targosz. Krakowski Szef Kuchni i właściciel Zakładka Food&Wine.

W Zakładce nawiązuje do najbardziej czystej formy przekazu smaku, inspirowanego klasyką kuchni paryskich bistro i brasserie. Pomysł, aby francuskie smaki przenieść na grunt krakowski zakiełkował w głowie Rafała Targosza już 23 lata temu, kiedy to podczas kilkuletniego pobytu w ojczyźnie Escoffier'a zrozumiał, czym jest radość płynąca z dobrego jedzenia.

Jego dania to – jak twierdzi - forma oddania hołdu miejscom, które odwiedzał i ludziom, których spotkał na swojej zawodowej i nie tylko drodze.

O tym napisał na swoim blogu w 2013 roku, na kilka dni przed otwarciem Zakładki:

„W tym roku minie chyba 20 lat, odkąd siedziałem z moim - jak na tamten okres czasu - kulinarnym guru, w okolicznej knajpce w Auxerre. Szwędałiśmy się, pamiętam, po kilku fajnych brasserie, odwiedziliśmy szanownego pana paszтетnika, jedliśmy jego terrine i rillettes, popijając czerwonym winem. I kończąc u ponoć znanego kolarza, który na zakończenie kariery otworzył swój mały lokal z przysłowiową kawą i ciastkiem, by cieszyć się spokojną starością w towarzystwie życzliwej mu społeczności. Budowałem wtedy na fundamentach euforii młodości wspaniałe plany na przyszłość. Życie i rzeczywistość doprowadziły mnie po dwudziestu latach gonienia własnego ogona do próby realizacji projektu, dającego wyraz fascynacji tamtym okresem czasu – prostej kuchni i nieskrępowanej radości życia.”

Wielokrotnie wyróżniony kompletem sztuców w przewodniku Michelin oraz zdobywca dwóch czapek w przewodniku Gault&Millau. Dwukrotny zdobywca brązowych medali na Mistrzostwach Świata w Luksemburgu oraz na Olimpiadzie Kulinarnej w Erfurcie.

Konsultant kulinarny wszystkich polskich edycji Masterchef oraz Masterchef Junior.

## POLSKIE NALEWKI (4cl)

Z pigwowca 26% .....	9 zł
Z rokitnika 26% .....	9 zł
Żurawinowa 26% .....	9 zł
Dereniowa 21% .....	9 zł
Malinowa 21% .....	9 zł
Wiśniowa 21% .....	9 zł

## ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Zakładka .....	10 zł
(pieprzowo-rozmarynowa)	
Kawówka Zakładka .....	10 zł
(domowa nalewka z ziaren kawy i wódki, lekko słodka)	
Cytrynowka Zakładka .....	12 zł
(sporządzana przez nas metodą domową ze świeżych cytryn i spirytusu)	
Ajerkoniak Zakładka .....	12 zł
(sporządzany przez nas metodą domową z żółtek, spirytusu i wanilii)	

## ALKOHOLE (4cl)

### APERITIF

Ricard .....	19 zł
Campari .....	13 zł
Martini .....	(8cl) 13 zł
Aperol .....	(8cl) 15 zł

### WÓDKA

Młody Ziemiak .....	27 zł
Grey Goose .....	23 zł
Belvedere .....	20 zł
J.A.Baczewski .....	10 zł
Kura .....	9 zł
Wyborowa .....	8 zł
Żołądkowa Gorzka .....	8 zł
Żubrówka .....	8 zł
Wiśniówka .....	8 zł
Kura wiśniówka .....	9 zł

### WHISKY, WHISKEY, BURBON

Glenmorangie Signet 18 Y.O. ....	56 zł
Lagavulin 16 Y.O. ....	27 zł
Ardbeg 10 Y.O. ....	21 zł
Glenfiddich 12 Y.O. ....	19 zł
Johnnie Walker Black Label .....	17 zł
Ballantine's Finest .....	14 zł
Jameson .....	14 zł
Jack Daniel's Gentelman .....	22 zł
Jack Daniel's .....	16 zł
Jim Beam .....	14 zł

### TEQUILA

Olmecca Gold .....	19 zł
Olmecca Blanco .....	18 zł

### GIN

Hendrick's .....	19 zł
Bombay Sapphire .....	14 zł

### RUM

Havana Añejo 7 Años .....	17 zł
Bacardi Superior .....	13 zł

### LIKIER

Alize Gold Passion .....	14 zł
Amaretto Disaronno .....	13 zł
Baileys .....	14 zł
Cointreau .....	14 zł
Chambord Royale de France .....	15 zł
Krupnik .....	8 zł

### DIGESTIF

Hennessy X.O. ....	56 zł
Hennessy Fine de Cognac .....	23 zł
Hennessy VS .....	17 zł
Calvados Boulard Pays d'Auge ..	26 zł
Calvados Papidoux X.O. ....	19 zł
Armagnac Clés Des Ducs VSOP ..	25 zł
Grappa Le Dic'Otto Lune .....	19 zł
Grappa Tradizionale .....	19 zł
Underberg .....	2cl/14 zł
Jägermeister .....	13 zł