

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 kaczką, 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 miodowy
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
- Kremowa zupa z białych szparagów
tymianek, tost z kozim serem
15 zł

SALAТЫ 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
- Pieczone filet 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
- Połędwiczka 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 grasicą 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

ZAKŁADKA

food & wine

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	7 zł
Americano z mlekiem	9 zł
Cappuccino	10 zł
Latte	10 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



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. Szczęśliwie 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