

NA DOBRY POCZĄTEK

Kir

białe wino z *crème de cassis*
100 ml / 10 zł

Cardinal

Czerwone wino z *crème de cassis*
100 ml / 10 zł

Prosecco

Azienda Agricola La Jara, Extra Dry
100 ml / 14 zł

ZAKŁADKA

food & wine

ZAKŁADKA EXPRESS

FORMUŁA LUNCHOWA

od wtorku do piątku
w godz. 14:00-16:00

o szczegóły zapytaj kelnera

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

POLSKO-FRANCUSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIŁOWANIA DO PROSTEJ KUCHNI I NIESKRĘPOWANEJ RADOŚCI ŻYCIA

PRZYSTAWKI

Na zaostrenie smaku:

wytrawny sorbet z gazpacho pomidorowo-paprykowy,
krem z parmezanu, tatar z warzyw
15 zł

Domowa focaccia à la pizza

smażone pomidory, mozzarella,
pisto pomidorowe, listki ziół
25 zł

Tatar z czerwonego tuńczyka

suszone pomidory, ogórek, czerwona cebula,
mini grzanki
33 zł

Mezze Zakładka

hummus, kuskus, tzatziki,
marynowana papryka, bakłażan
26 zł

Lekko pikantne kalmary sauté à la minute

z mango i chorizo

26 zł

Salata „Cezar”

cienkie plastry marynowanej indyczki
w ziołach polnych, kapary
27 zł

Świeży melon

i asortyment selekcyonowanych

wędlin francuskich i włoskich

27 zł

Klasyk Zakładka: Ślimaki w tygielku

zapekane w maśle ziołowo-czosnkowym,
mini grzanki

6 szt. 19 zł 12 szt. 29 zł

Koszyk pieczywa
wypiekanego przez nas
6 zł

NA LATO

Carpaccio z pomidorów

keks z oliwkami, krewetka,
vinaigrette waniliowo-pomarańczowy
27 zł

VEGE SPOON

mango na 2 sposoby, cukinia,
bazylika, kolendra, kruszony migdał
25 zł

Salatka nicejska

naleśnik à la minute
27 zł

ZUPA

Zupa dnia

zobacz na tablicy lub zapytaj kelnera

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Smażony eskalop

FOIE GRAS

burak, porzeczka,
prażone pistacje, morela
>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 6 PORCJI DZIENNIE

41 zł

Wine pairing do dania:

Muskotaty Off Dry, Tokaj

100 ml / 15 zł

Eskalop z wątroby cielęcej

ganache z gorczycy i ziół,
ragoût z marchewek z pieprzem
i winogronami
38 zł

W PRZERWIE

Le Trou Normand

sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
10 zł

Dosłownie „normandzka dziura”

– starofrancuski 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...

RYBY I OWOCE MORZA

Polędwica z dorsza

zielone risotto z pistou,
pieczona papryka
46 zł

Filet makreli z patelni

purée z gruszki, palone brunoise z selera, por
38 zł

Ryba dnia lub owoce morza

zobacz na tablicy lub zapytaj kelnera

Mule

dostępność od piątku
do wyczerpania asortymentu

MIĘSA

Udko z kaczki

liście kapusty z wędzonką,
śliwki w piwie pszenicznym,
mini gratin ziemniaczane
39 zł

Siekany stek z wołowiny

konfitura z prażonej cebuli z tymiankiem,
frytki, jajko sadzone,
redukcja z czerwonego wina
42 zł

Golonka wieprzowa

gotowana i podpiekana

z liściem laurowym

purée ziemniaczane, chrzan, ogórki po polsku
38 zł

Lasagne z biodrówki jagnięcej

ratatouille

36 zł

Udko z królika w rozmarynie

smażone spatzle, jabłka z pieca

38 zł

Antrykot cielęcy Premium,

kurki leśne, sos blanquette,

ziemniaki sarladaises

48 zł

Pierś kurczaka kukurydzianego z kostką

„carbonara” z tymiankiem

z nutą czosnkową

36 zł

DESERY

Crème brûlée mini – smak klasyki

9 zł

Marynowane plastry ananasa

z miętą i czerwonym pieprzem

lody kokosowe

17 zł

Tarta cytrynowa na kruchym spodzie

lody waniliowe

17 zł

Duży profiterol

z bitą śmietaną i lodami solony karmel

polewa z belgijskiej czekolady

19 zł

Chłodnik wiśniowy

sorbet wiśniowy, ciastko francuskie

16 zł

WINO DOMU

Les Costieres de Pomérols

Langwedocja / Francja

Białe: Terret Blanc+Vermentino

Czerwone: Carignan Noir, Merlot

(0,1l) 9 zł

(0,5l) 39 zł

(1,0l) 69 zł

PIWO BECZKOWE

(0,3l) 8 zł

(0,5l) 11 zł

PIWO RZEMIEŚNICZE

Zapytaj o naszą aktualną ofertę

(0,5l) 12 zł

Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

Małopolskie CYDRY rzemieślnicze

od Lorków

0,33 l 16 zł

0,75 l 43 zł

NAPOJE ZIMNE

Perlage, Cisowianka (0,3l) 6 zł
(0,7l) 10 zł

Evian (0,75l) 24 zł

Badoit (0,75l) 24 zł

Lemoniada (0,3l) 12 zł
(1,0l) 25 zł

cytrynowa

(z cytryn, z dodatkiem świeżych listków mięty)

różana

(z cytryn, syropu z płatków i owoców róży)

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
(pomarańcza, jabłko, porzeczka) (1,0l) 17 zł

NAPOJE GORĄCE

KAWY

Espresso 7 zł

Espresso macchiato 8 zł

Podwójne espresso 12 zł

Americano 8 zł

Americano z mlekiem 10 zł

Cappuccino 10 zł

Latte 12 zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa
oraz mleko bez laktozy

HERBATY liściaste w dzbanku 10 zł

czarne

Ceylon o wyrazistym smaku

Earl Grey z wyciągiem z bergamotki

zielone

Gunpowder

Oriental Sencha

Jaśminowa

owocowe i ziołowe

Mango & Truskawka

Mięta

ZAKŁADKA

food & wine



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
24 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. Szwendaliśmy
się, pamiętam, po kilku fajnych brasserie,
odwiedziliśmy szanownego pana pasztetnika,
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 sztućców 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 polskich edycji Masterchef
oraz Masterchef Junior.

ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Zakładka 12 zł
(wódka, pieprz i rozmaryn)

Kawówka Zakładka 12 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 29 zł

Grey Goose 23 zł

Belvedere 20 zł

Żubrówka Czarna 12 zł

J.A.Baczewski 10 zł

Żubrówka 8 zł

Wyborowa 8 zł

Żołądkowa Gorzka 8 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

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