

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 à la pizza**
smażone pomidory, mozzarella, płatki parmezanu, pistou pomidorowe na sposób włoski, kapary, oliwa ziołowa
21 zł
- Smażone wątróbki z królika**
nuta figowo-malinowa, sałatka z ziół, listki sałat brioche z pieprzem
23 zł
- Profiterole z kozim twarogiem**
mikado z pieczonych papryk, mini mesclun
25 zł
- Garnuszek ślimaków w kremie bazyliowym**
ragoût ze świeżych pomidorów, bagietka
26 zł
- Puszyste brandade ziemniaczano-cukiniowe z wędzonym halibutem**
26 zł
- Pierogi z cielęciną**
veloute grzybowe, grzyby leśne smażone z szalotką i czosnkiem
27 zł
- Tatar z czerwonego tuńczyka**
suszone pomidory, ogórek, czerwona cebula, mini grzanki, majonez tuńczykowy
35 zł
- Grillowana ośmiornica, krewetka i kalmar**
szafranowe aioli, ziołowe pesto
36 zł
- Melon miódowy**
podpiekany z mięta, gwiazdą anyżu i plasterkiem francuskiej szynki dojrzewającej
27 zł
- Deseczka Zakładka**
francuskie wędliny dojrzewające, francuskie sery AOC (brie lub camembert - asortyment zmienny), pikle
28 zł

MULE

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

- à la mariniera** 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

ZUPY

- Chłodnik z buraków**
sałatka z rzodkiewki, ogórka i sałaty
14 zł
- Krem z pieczonej marchwi z zieloną soczewicą**
nuta kolendry
14 zł

SALATY I WARZYWA

- Nicejska inaczej czyli z grillowanym miecznikiem**
36 zł
- Tagliatelle z cukinii**
kozi ser, oliwa bazyliowa, płatki prażonych migdałów
26 zł
- Carpaccio z pomidorów**
szalotka, vinaigrette balsamiczny, bukiet sałat
23 zł
- Ratatouille duszone z wanilią**
na ciepło lub na zimno
25 zł
- Cykoria z grillowanym kurczakiem**
pomarańcze, Fourme d'Ambert
27 zł
- Łosoś marynowany w ziołach polnych z bukietem sałat i świeżą gruszką**
vinaigrette miodowo-orzechowy
29 zł

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

DODATKI

- Gratin ziemniaczane 9 zł
Ziemniaczane purée 8 zł
Frytki 8 zł
Mesclun 9 zł
Zielona fasolka 12 zł
Grzyby leśne z czosnkiem na maśle 25 zł
Koszyk pieczywa pieczonego przez nas 5 zł

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**
concasse z pieczonych buraczków z porzeczką, krem z chrzanu, ziemniak pieczony w folii z tymiankiem
37 zł
- Pieczonego fileta z troci wędrownej**
garnitur Grenobloise (kalafior, ziemniak, kapar, cytryna, masło) mini grzanki pszenne
47 zł

MIĘSA

- Kacze udko konfitowane w naturalnym tłuszczu z cynamonem**
talarki ziemniaczane à la Sarladaises sos berneński
37 zł
- Polędwiczka wieprzowa na sposób polski**
kremowe purée ziemniaczane z kaszanką, pieczone jabłko
38 zł
- Schab cielęcy (import Francja)**
gulasz z marchewek, smażone spatzle
48 zł
- Pierś kurczaka duszonego w maśle**
domowy makaron z wędzonką i listkami tymianku
34 zł
- „Burger jagnięcy” z siekanej jagnięciny, smażony eskalop foie-gras**
zielona fasolka
42 zł
- Podpiekane comberki z królika**
na łazance z blachy, z nutą kminku suska sechlońska
39 zł
- Pierś z perlicy z kostką**
krem z pieczonego selera, borowik, palony liść kapusty, ziemniaczane gratin
49 zł
- Bavette wołowa**
frytki, konfitura z pieczonej cebuli, masło ziołowe
44 zł

WINO DOMU

Francja / Langwedocja / Pays d'Oc

białe: Grenache, Cinsault, Syrah

czerwone: Carignan, Grenache Noir, Syrah, Merlot

(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)

różana

(z cytryn, z dodatkiem 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

(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. Szwędaliśmy
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