

NA DOBRY POCZĄTEK

Kir

białe wino z crème de cassis
100 ml / 9 zł

Cardinal

Czerwone wino z crème de cassis
100 ml / 9 zł

Prosecco

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

ZAKŁADKA

food & wine

W PRZERWIE

Le Trou Normand

sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
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...

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

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

PRZYSTAWKI

Wątróbki drobiowe smażone à la minute

sorbet z zielonego jabłka, listki sałat,
figowa redukcja cielęca
19 zł

„Pies, który pali”

czyli mini hot-dog

szarpane kaczki kęski i chorizo,
w maślanej bułce z prażoną cebulą, paprykowy majonez,
mini frytki
23 zł

Deseczka Zakładka

asortyment selekcionowanych
wędlin francuskich i hiszpańskich
pikle, konfitura figowa, sery camembert lub brie
19 zł

Comberki z królika marynowane w ziołach

krem z gruszki, szparagi,
plaster szynki dojrzewającej
26 zł

Pierogi polskie z twarogiem i ziemniakami

potrawka z zielonego groszku z miętą,
szafranowy twarożek
25 zł

Sałatka z grillowanej ośmiornicy

z nutą cytrusową

krem z młodych ziemniaków, sos vierge z pomidorów,
ziołowe zielone pesto
31 zł

Mini pierożki z leśnymi grzybami

ze ślimakami

w stylu burgundzkim

bulion ze słodkiego czosnku, zioła
28 zł

Klasyk Zakładka: Ślimaki w tygielku

zapekane w maśle ziołowo-czosnkowym,
mini grzanki
6 szt. 18 zł 12 szt. 29 zł

SALATY I SAŁATKI

Domowy hummus z cykorią,

granatem i pomarańczą, pita

21 zł

Zielone szparagi

kremowy sos ze smardzów, jajko w koszulce
27 zł

Kozia rolada dojrzewająca

na sałatce z buraków

zapekana w miodzie akacjowym i tymianku,
mango na zaostrenie smaku, listki sałat
27 zł

Sałatka ze świeżego ogórka i szparagów

na carpaccio z łososia norweskiego

marynowanego w morskiej soli

„vinaigrette z rzodkiewek”
28 zł

Wytrawna sałata

z kurczakiem balsamicznym

prażony bekon, płatki parmezanu, dressing Cezar
28 zł

ZUPY

Krem z karotki

oliwa z pieczonej papryki, soczewica
12 zł

Kremowa zupa z 5 ryb

(asortyment zmienny – import Francja)
bagietka
19 zł

REKOMENDACJA

Dania dnia

z podejściem do produktu
sezonowego i lokalnego
- zobacz na tablicy lub zapytaj kelnera

RYBY I OWOCE MORZA

Mule

dostępność od czwartku
do wyczerpania asortymentu
zobacz na naszej tablicy

Polędwica z dorsza atlantyckiego

pomidorowe concasse z bazylią
i smażone pomidory,
maślana redukcja bearnaise
44 zł

Filet z łososia

kremowy por i liście szpinaku,
młody ziemniak prażony z blachy
42 zł

Tagliatelle z owocami morza i pistou

(krewetka, kalmar, ośmiornica)
39 zł

DODATKI

Frytki 9 zł
Młode ziemniaki 9 zł
Mesclun 9 zł
Szpinak z czosnkiem 9 zł
Koszyk pieczywa pieczonego przez nas 6 zł

MIĘSA

Pierś z kaczki

purée z pieczonego selera z kardamonem,
porzeczek w sosie z nutą crème de cassis,
migdały prażone
44 zł

Eskalop z wątroby cielęcej

ganache z gorzycy i ziół,
konfitura z czerwonej cebuli i malin,
gnocchi ziemniaczane z makiem
>> EDYCJA LIMITOWANA <<
TYLKO 10 PORCJI DZIENNE
38 zł

Filet mignon z polędwiczki wieprzowej,

na potrawce z marchewek, szalotek
i ziemniaków duszonych w solonym maśle
35 zł

Macerowany antrykot wołowy

sos z tłuczonego pieprzu, frytki
45 zł

Siekany stek jagnięcy z biodrówki

zielona fasolka z tymiankiem,
marynowana papryka,
krem z serów dojrzewających
39 zł

Kurczak kukurydziany z kostką

liście kapusty z wędzonką, prażona gryka,
śliwki w piwie pszenicznym
35 zł

DESERY

Lody waniliowe

coulis z malin, sałatka z truskawek z miętą
8 zł

Crème brûlée waniliowy mini

konfitowana skórka pomarańczowa
8 zł

Sernik kokosowy na zimno

sorbet mango
19 zł

Krucha tarta z białą czekoladą

sos angielski, kruszona czekolada, sorbet malinowy
19 zł

Ekler Maison z kremem pistacjowym

polewa z belgijskiej czekolady, lody waniliowe
19 zł

Menu Wegetariańskie
dostępne na życzenie

WINO DOMU

Francja / Langwedocja	
(0,1l)	8 zł
(0,5l)	35 zł
(1,0l)	59 zł

PIWO BECZKOWE

(0,3l)	8 zł
(0,5l)	10 zł

PIWO RZEMIEŚNICZE

Szczyrzycki Browar Cystersów	
(Generał, Przeora, Grodzisko)	
(0,5l)	12 zł

Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

Małopolskie CYDRY rzemieślnicze od Lorków

0,33 l / 0,75 l

Zapytaj o naszą aktualną ofertę

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) 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
(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	9 zł
Cappuccino	10 zł
Latte	11 zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa

HERBATY

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



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 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.

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
Ardbeig 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