

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, Treviso Brut
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

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

PRZYSTAWKI

Talerzyk Zakładka

asortyment wędlin francuskich, zielone oliwki
14 zł

Gratin z pomidora z mozzarellą

kapary z anchois, pistou
15 zł

Domowy hummus

pomarańcza, granat, cykorja, pita
21 zł

Pikantne kalmary z chorizo

„brandade”, paprykowo-oliwkowa tapenada
27 zł

Ślimaki duszone w śmietanie

gâteau ze smażonych grzybów
i marynowanych płatków pomidora z listkami bazylii
27 zł

Otwarty omlet z kozim serem

listki sałat, chips z ziemniaka
18 zł

Salatka Cezar

panierowane skrzydełka kurze, tandoori, bekon,
sałata rzymska, dressing Cezar
32 zł

Zielona fasolka a la parisienne

płatki świeżej pieczarki, migdały, krem z nutą cytrynową,
concasse z pomidorów
17 zł

Pieczony mus z wątróbek drobiowych

na liściach sałat, konfitura z figi i czerwonej cebuli,
majonez z karczochem, brioche parisienne
24 zł

Tatar wołowy w stylu francuskim

frytki lub tosty z bagietki
31 zł

Śledź marynowany w kamionce

sałatka z pieczonych w soli buraków,
krem z chrzanu z korniszonem, jajko mimoza
23 zł

Klasyk Zakładka: Ślimaki w tygielku

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

MĄKA

Pierogi z farszem polskim (5 szt.)

krem z pieczonej cebuli, kwaśna śmietana,
koperek
27 zł

Kluski śląskie (6 szt.)

szparagi, bakłażan
sos z różowego pieprzu
28 zł

Lasagne z biodrówką jagnięcą

mój ulubiony sos tajine
29 zł

ZUPY

Kremowa zupa z turbota

na ziemniakach i cebuli, sos rouille, grzanki z bagietki
16 zł

Esencjonalny bulion na kaczce z kolendrą

kluski zacierkowe
14 zł

W POŁUDNIE

12:00 – 16:00

od wtorku do piątku

Zapiekany kozi ser na brioszce z pieprzem

sałata, majonez z karczochem, concasse z pomidorów
21 zł

Bagietka z indykiem w ziołach

pieczone papryki, majonez cytrynowy, frytki
21 zł

Croque Madame

dwa tosty przełożone szynką, serem,
jajko sadzone, sos beszamelowy,
mini mesclun
21 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Mule

dostępność od czwartku - do wyczerpania
asortymentu
zobacz na naszą tablicę

Filet z makreli atlantyckiej

ragoût z kalafiora i cytrynowych ziemniaków,
listki szpinaku
37 zł

Medalion z łososia

choucroute z białej rzepy i marchewki,
sos béarnaise
38 zł

Filet z sandacza

mini pierożki z borowikiem

sos musztardowy Dijon, purée z gruszki z gorczycą
>> EDYCJA LIMITOWANA <<
TYLKO 5 PORCJI DZIENNIE
45 zł

Ośmiornica z grilla

na zielonym risotto, roszonek
52 zł

Krewetki tygrysie na tagliatelle

sos puttanesca
38 zł

MIĘSA

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Pieczona w tygielku domowa kiełbasa z ziołami (selekcja Liszki)

maślane purée ziemniaczane,
śliwki marynowane w piwie pszenicznym
28 zł

W duecie: duszony policzek wołowy i smażony medalion z polędwicy wołowej ziemniaczane gratin

53 zł

Knedel z perlicy zapiekany 15 minut, groszek w stylu francuskim, kremowy sos z langustynem

36 zł

Udko kaczki konfitowane w gęsim tłuszczu ziemniaki z blachy, słodko-kwaśna cykorja z pomarańczą, sos Marsala

38 zł

Antrykot wołowy

sos z tłuczonym pieprzem, frytki
45 zł

Steaks Hachés z wołowiny

zielona fasolka z pomidorami,
sos Fourme d'Ambert, pieczona papryka
39 zł

Smażona w pietruszce wątroba cielęca

ziemniaczki sarladieses,
konfitura z prażonej cebuli, bekon
37 zł

Luzowana golonka wieprzowa

w stylu Tête de veau,
mini ziemniaczki, sos ravigote
36 zł

Filet mignon z polędwiczki wieprzowej

ziemniaczane purée z szałwią, pieczone jabłko,
redukcja cielęca
36 zł

Udko królika duszone w czerwonym winie w stylu coq au vin

smażone spatzle
45 zł

Schab cielęcy Premium

liście szpinaku, sos z suszonych smardzów,
kluski z ziemniaka
49 zł

Dodatkowo dostępne:

Karta Deserów

Menu Wegetariańskie

oraz

codziennie nowe dania na tablicy

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

Dostępne są również regionalne piwa butelkowe oraz 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
	(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

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 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 knajpcie 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.

WINO GRZANE MAISON

białe z pomarańczą	18 zł
czerwone z cynamonem	18 zł
bezalkoholowe z cytrusami i morelą	16 zł

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
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