

NA DOBRY POCZĄTEK

Kir 100 ml / 12 zł

Cardinal 100 ml / 12 zł

Prosecco Riondo, Extra Dry
100 ml / 19 zł

ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

W PRZERWIE

Le Trou Normand
sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
12 zł
Sorbet z cytryny
6 zł

Menu by Rafał Targosz No 36

2013

FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIŁOWANIA DO PROSTEJ I NIETUZINKOWEJ KUCHNI BISTRO.
Tradycyjna kuchnia jest częścią naszego bistro, które pragnie utrwalić pewną tradycję mieszczańską Krakowa, zachowując tożsamość miejsca.
Cechuje się szczerymi potrawami z nowoczesnymi akcentami serwowanymi wraz ze zmieniającymi się porami roku.

2020

@zakladkabistro #zakladkabistro #bistrodecracovie

PRZEKAŚKI

„Trzecie śniadanie” – bagietka:
marynowany łosoś, ogórek świeży,
majonez
25 zł
*polecamy z mini frytkami lub sałatką
w cenie + 7 zł*

Mini deseczka serów i wędlin
asortyment zmienny
27 zł

PRZYSTAWKI

Zupa cebulowa
zapekana w stylu francuskiego bistro
grzanki z bagietki
18 zł

Mus z wątróbek drobiowych w stylu bressanne
krem z pieczonych pomidorów,
konfitura z czerwonej cebuli, brioche drożdżowa
16 zł

Maszop helski:
łosoś marynowany, paprykarz z wędzonej makreli,
śledź bismarck na sałatce z ziemniaka
28 zł

Sałatka Cezar – wersja Zakładka
mała 26 zł | duża 32 zł

Kalmary à la minute w pikantnej oliwie
chipsy ziemniaczane głęboko smażone
27 zł

Pierozki z farszem cielęcym
lekko octowe pikle warzywne, regionalna gołka,
kwaśna śmietana, koperek
28 zł

Tatar wołowy od rasy Simental Cross
majonez borowikowy
35 zł
polecamy z frytkami w cenie + 7 zł

Tygielek ślimaków
zapekanych w kremie ze słodkiego czosnku
mały 27 zł | duży 35 zł

Żabki panierowane w stylu fish&chips
aioli ziołowe
27 zł

WEGE CLUB

Klasyk – kozia rolada dojrzewająca
zapekana z miodem i orzechami,
burak pieczony w soli
28 zł
Burger warzywny
maślana bułeczka, grillowane warzywa,
hummus, pistou
27 zł
Karczochy z jajkiem w koszulce,
Beurre Blanc z nutą cytrynowo-pomarańczową,
sałatka z ziół
32 zł

Risotto szafranowe z czarną soczewicą,
marynowana marchew
36 zł

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Koniec zimy,
czyli medalion z polędwiczki z dzika,
nuta czekolady, tostowany piernik,
karmelizowana gruszka,
purée z czerwonej kapusty
59 zł
*>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 10 PORCJI DZIENNIE*

Domowa kaszanka lisecka
pieczone jabłko, octowe cebulki,
mini ziemniaczki parisiennes
38 zł
*>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 10 PORCJI DZIENNIE*

DODATKI

Mini mesclun z suszonym pomidorem 12 zł
Frytki 12 zł
Ziemniaczki parisiennes 12 zł
Koszyk pieczywa 7 zł
Prażone brukselki z orzechami 18 zł

RYBY I SKORUPIAKI

Krewetki Black Tiger
makaron lasagne, kremowy sos Indian Curry, brokuł
44 zł
Okoń morski z pieca (w całości)
tapenada z czarnych oliwek, sos biały z nutą anyżową
42 zł
Mule
300 g 29 zł / 500 g 38 zł
zobacz na tablicy / zapytaj o dostępność
tylko świeże, dostawa w czwartki
polecamy z frytkami lub bagietką w cenie + 7 zł

MIĘSA

Wątróbki z królika smażone z pieprzem
prażone brukselki z wędzonką, regionalny moskol
38 zł

Rumszyk wołowy
jajko à la minute, chorizo, frytki, pecorino
42 zł

Moja wersja kaczki po krakowsku
kasza, piklowane buraki, sos borowikowy
42 zł

Leon - tris wieprzowy
polędwiczka, biała kielbaska z szynki, pieczeń z karkówki,
„gulasz” ze śliwek, palony liść kapusty
42 zł

Ozorki cielęce à la crème
karmelizowane pieczone marchewki, duxelle grzybowe
42 zł

Policzek wołowy 48-godzinny
w ciemnym sosie na czerwonym winie
podsmażone w maśle spätzle z kasztanami
48 zł

SŁODKIE

wszystkie desery przygotowujemy na jajkach z wolnego wybiegu

„Kremówka”, sos karmelowy
16 zł

Crème brûlée mini
- nasz klasyk od 2013 roku
10 zł

Tarta z białą czekoladą i malinami
18 zł

Profiterole z kremem waniliowym
mus z cytryn sycylijskich, sos czekoladowy
21 zł

Smażony stek z ananasa
lody mango
18 zł

WINO DOMU

Cellier Du Parc
Langwedocja / Francja
Białe: Sauvignon Blanc
Czerwone: Merlot
0,1l / 10 zł
0,5l / 45 zł
1,0l / 79 zł

PIWO BECZKOWE I BUTELKOWE

Małopolski Browar Regionalny
Tenczynek
beczkowe 0,4l / 13 zł
butelkowe 0,5l / 14 zł
Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

Lemoniada
cytrynowa 0,4l / 12 zł, 1,0l / 27 zł
(cytryna, mięta, syrop cukrowy)
różana 0,4l / 12 zł, 1,0l / 27 zł
(syrop różany, cytryna)
lawendowa 0,4l / 12 zł, 1,0l / 27 zł
(cytryna, syrop z kwiatem lawendy)

Lemoniady sporządzamy ze świeżych owoców
i własnoręcznie wykonanych
naturalnym sposobem syropów

Świeży sok 0,2l / 12 zł, 1,0l / 49 zł
pomarańcza
grejpfrut
pomarańcza + grejpfrut

NAPOJE ZIMNE

Perlage 0,3l / 7 zł 0,7l / 11 zł
Cisowianka 0,3l / 7 zł 0,7l / 11 zł

Acqua Pana 0,75l / 19 zł
S.Pellegrino 0,75l / 19 zł

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Tonic 0,2l / 8 zł

NAPOJE GORAĄCE

KAWY

Espresso 8 zł
Espresso macchiato 9 zł
Podwójne espresso 12 zł
Americano 9 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 12 zł

czarne

Ceylon o wyrazistym smaku
Earl Grey z wyciągiem z bergamotki

zielone

Gunpowder
Oriental Sencha
Jaśminowa

owocowe i ziołowe

Mango & Truskawka
Mięta

MAISON – napoje naszego wyrobu

WÓDKI 4cl/12 zł

Wódka Zakładka wódka, pieprz i rozmaryn
Kawówka ziarna kawy i wódka, lekko słodka
Cytrynowka świeże cytryny i spirytus
Ajerkoniak żółtka, spirytus i wanilia

WINO GRZANE

Białe - Les Costieres de Pomérols z pomarańczą 23 zł
Czerwone - Les Costieres de Pomérols z cynamonem 23 zł
Bezalkoholowe z cytrusami i morelą 19 zł

HERBATA

Herbata Ceylon z dodatkami:
syrop z imbiru, miodu i cytryny, plaster pomarańczy,
plaster cytryny, goździki
22 zł

KOKTAJLE NA WINIE

Spritzer

białe wino, woda gazowana, plasterki cytryny
19 zł

Spritzer bezalkoholowy

sok z winogron Grüner Veltliner, woda gazowana,
plasterki cytryny
19 zł

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, woda gazowana,
plasterki pomarańczy
27 zł

Mimoza

Prosecco, sok ze świeżej pomarańczy
21 zł

„Kir Royal”

Prosecco, crème de cassis, wisienka
23 zł

Martini Royale

Prosecco, Martini Bianco, limonka
22 zł

KOKTAJLE

French 75

Tanqueray 10 / cytryna / syrop cukrowy / Cremant
34 zł

French Negroni

Tanqueray 10 / Lillet Rouge / Dolin Rosso
36 zł

The Sidecar

Hennessy V.S. / Cointreau / cytryna
34 zł

Parisian Daiquiri

Havana Añejo 3 Años / St. Germain / limonka
31 zł

GIN & TONIC

Hendricks & Fentimans Connouseurs

37 zł

Bombay Saphire & Fentimans Indian Tonic

29 zł

Tanqueray 10 & Fentimans Botanical

39 zł



Krakowski szef kuchni z 30letnim doświadczeniem w pracy zawodowej, właściciel Zakładki. Miłośnik francuskiej klasyki i kuchni Alaina Ducasse'a. Do Zakładki przynosi swoje inspiracje kilkuletnim pobytem oraz podróżami do Francji, Włoch i Węgier. Jego motto to kuchnia w objęciach bezpiecznej klasyki.

ALKOHOLE (4cl)

APERITIF

Ricard 19 zł
Campari 13 zł
Martini (8cl) 13 zł
Aperol 12 zł
Lillet (8cl) 18 zł
Dolin Rosso (8cl) 17 zł

WÓDKA

Młody Ziemniak 2018 31 zł
Grey Goose 24 zł
Belvedere 21 zł
Żubrówka Czarna 14 zł
J.A.Baczewski 13 zł
Żubrówka 9 zł

WHISKY, BURBON

Glenmorangie Signet 18 Y.O. 64 zł
Lagavulin 16 Y.O. 31 zł
Ardbeg 10 Y.O. 23 zł
Glenfiddich 12 Y.O. 19 zł
Johnnie Walker Black Label 18 zł
Ballantine's Finest 14 zł
Jameson 14 zł
Jack Daniel's Gentelman 23 zł
Jack Daniel's 17 zł
Jim Beam 14 zł

TEQUILA

Olmeca Gold 19 zł
Olmeca Blanco 18 zł

GIN

Tanqueray 10 24 zł
Hendrick's 19 zł
Bombay Sapphire 14 zł

RUM

Havana Añejo 3 Años 13 zł
Havana Añejo 7 Años 17 zł

LIKIER

Alize Gold Passion 10 zł
Amaretto Disaronno 13 zł
Baileys 14 zł
Cointreau 14 zł
Chambord Royale de France 15 zł
Krupnik 8 zł

DIGESTIF

Hennessy X.O. 69 zł
Hennessy Fine de Cognac 24 zł
Hennessy V.S. 19 zł
Calvados Boulard Pays d'Auge 26 zł
Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. 26 zł
Grappa Tradizionale 19 zł
Underberg (2cl) 14 zł
Jägermeister 14 zł