

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. 12:00 - 16:00

3 dania / 35 zł

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

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

PRZYSTAWKI

Tradycyjna rillettes z gęsi
z jałowcem i armaniakiem
mini mesclun, grzanki z bagietki
19 zł

Zapiekan w piecu strudel naleśnikowy
w stylu piemonckim
z leśnymi grzybami i beszamelem
27 zł

Pikantne kalmary z chorizo
na kremowych ziemniakach
27 zł

Francuski grubo mielony pasztet wiejski
krojony z blachy
jesienne pikle
25 zł

Filet z matjasa
brunoise z buraków, sos tatarski, siekane jajko
25 zł

Uszka z farszem z cielęciny
na palonym maśle, seler na 3 sposoby
26 zł

Tatar wołowy
(bez żółtka), sos béarnaise na zimno,
frytki lub bagietka
34 zł

Deska serów i wędlin dla 2 osób
z piklami i bagietką
45 zł

Burak pieczony w soli
fondue z serów dojrzewających,
kruszonka orzechowa
21 zł

Hummus z zielonym jabłkiem i granatem
cykoria, konfitowany grejfrut, pita
25 zł

Kozi ser na tostach
orzechy laskowe,
liście sałat z vinaigrette musztardowym
27 zł

Klasyk Zakładka:
zapekane w tygielku
ślimaki w śmietanie,
dżem z pieczonych pomidorów
6 szt. 19 zł 12 szt. 29 zł

Koszyk pieczywa
wypiekanego przez nas
6 zł

ZUPA

Bulion z 3 rodzajów drobiu
domowe kluseczki
16 zł

Lyońska kremowa zupa cebulowa
tosty z serem
15 zł

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Grasiczki cielęce
na potrawce z leśnych grzybów
z orzechami włoskimi,
smażony eskalop FOIE GRAS
>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 10 PORCJI DZIENNIE

45 zł
Viognier
Domaine Le Clos des Lumières
Dolina Rodanu Południowego
100 ml / 16 zł

Eskalop z FOIE GRAS
konfitura z czerwonej cebuli i figi,
gruszka w czerwonym winie,
piernik korzenny
42 zł
Muskotaty Off Dry
Tokaj, 100 ml / 15 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...

Sorbet pomidorowo-paprykowy
5 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Zielone risotto ze ślimakami
smażony pomidor
42 zł

Polędwica z dorsza
mozaika z duszonych porów i ziemniaka,
borowiki z patelni
47 zł

Ryba dnia lub owoce morza
zobacz na tablicy lub zapytaj kelnera

Mule

zobacz na tablicy / zapytaj o dostępność

MIĘSA / DRÓB / DZICZYŻNA

Golonka wieprzowa
zasmażana kapusta,
biała fasola w stylu cassoulet
39 zł

Kaszanka wiejska z Liszek
prażona gruszka, domowe purée ziemniaczane
35 zł

Policzek wołowy
duszony w czerwonym winie
garnitur burgundzki
46 zł

Bavette wołowa
prażona cebula z tymiankiem, frytki, masło ziołowe
45 zł

Civet (gulasz) z jelenia
purée z dyni, prażone morele, pyza ziemniaczana,
nuta gorzkiej czekolady
47 zł

Udko z konfitowanej kaczki,
remulada z czerwonej kapusty
z nutą wódki żołądkowej gorzkiej,
mini gratin ziemniaczane
39 zł

Karkówka z dzika jak pieczeń
brukselka, „krakowska sucha”,
purée z nutą grzybową, chipsy z ziemniaka
46 zł

Pierś z perlicy
na liściach kapusty włoskiej, kasztany,
śliwka w boczku, sos z prażonego pieprzu
47 zł

Rolada z królika,
smażone królicze wątróbki
penne w sosie musztardowym, pieczone jabłko
42 zł

DESERY

Mini Crème brûlée klasyczny
z wanilią bourbon
9 zł

Garnuszek jabłek
zapekanych z gruszkami w cynamonie
maślana kruszonka
16 zł

„Tiramisu” z prażoną śliwką
palone bezy
18 zł

Tarta orzechowa z karmelem
lody solony karmel
21 zł

Profiterole z kremem pâtissière
lody mleczne, sos z belgijskiej czekolady
19 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

Małopolski Browar Regionalny

Tenczynek

(0,4l) 11 zł

PIWO RZEMIEŚNICZE

Małopolski Browar Regionalny

Tenczynek

(0,5l) 12 zł

Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

CYDRY RZEMIEŚNICZE

Małopolskie, 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 Zakładki 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 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 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.

Do roku 2018 konsultant kulinarny polskich edycji Masterchef oraz Masterchef Junior.

Aktualnie realizuje transformację konceptu, będącą zaproszeniem do współpracy młodych kucharzy, dla wspólnej wymiany swoich doświadczeń zdobytych w renomowanych miejscach w Europie. Efektem tego będzie wkrótce współobjęcie Sterów Kuchni przez Szymona Sierant oraz rozwój Zakładki kierunku stylu modern bistro.

Zapraszamy !

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

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 Tradizionale 19 zł

Underberg 2cl/14 zł

Jägermeister 13 zł