

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

- Podpiekana brioche**
sałatka z grzybów leśnych na ciepło
plaster podsuszanej szynki, majonez z oliwy truflowej
23 zł
- Smażone wątróbki z królika**
konfitura z czerwonej cebuli i dzikiej róży,
listki sałat
24 zł
- Matjas holenderski**
pieczony ziemniak
krem z chrzanu i octowe kurki
25 zł
- Plastry ozorka cielęcego**
sos Gribiche, ziemniak konfitowany w ziołowym maśle
26 zł
- Grubo siekany łosoś marynowany i pieczony burak**
kwaśna śmietana i mini mesclun
27 zł
- Carbonara z kalmarem**
27 zł
- Zapiekany knedel z perlicy**
(receptura własna)
grzyby leśne w śmietanie
28 zł
- Sałata z serami na 3 sposoby**
kozi ser na tostach, panierowany camembert,
Fourm d'Ambert, oliwa orzechowa
28 zł
- Deseczka Zakładka**
francuskie wędliny dojrzewające,
francuskie sery AOC (asortyment zmienny), pikle
28 zł
- Tatar XL Zakładka z dojrzewającej wołowiny**
w stylu francuskim,
frytki lub bagietka
29 zł

DODATKI

- Gratin ziemniaczane 9 zł
Frytki 9 zł
Mesclun 9 zł
Zielona fasolka 12 zł
Grzyby leśne z czosnkiem na maśle 25 zł
Koszyk pieczywa pieczonego przez nas 6 zł

ZUPY

- Krem dyniowy**
z suszonym i pieczonym pomidorem
14 zł
- Bulion z pieczonych udek drobiowych**
domowe ziołowe kluseczki
15 zł

ŚLIMAKI

- Garnuszek ślimaków**
w kremie z pieczonego, słodkiego czosnku,
konfitura z wrześniowych pomidorów
26 zł
- Klasyk – ślimaki w tygielku**
zapiekane w maśle czosnkowym
6 szt 16 zł 12 szt 29 zł
- Cassoulet ze ślimakami i borowikiem**
prażony por w maśle
36 zł

OD OGOŃKA CZYLI 3 HISTORIE Z WIEPRZOWINY Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM

- Pieczeń z karkówki**
remoulade na ciepło z kapusty czerwonej
i śliwek węgierek w czerwonym winie
36 zł
- Kaszanka – selekcja Liszki**
jesienne pikle z octu jabłkowego
35 zł
- Polędwiczka wieprzowa**
podpiekane liście kapusty włoskiej z wędzonką,
pieczone jabłko z majerankiem
38 zł

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

RYBY I OWOCE MORZA

- Mule à la mariniere**
wino, szalotka, zioła
podane z frytkami
(zapytaj o dostępność)
200 g / 500 g
18 zł / 38 zł
- Brandade**
zapiekana z dorszem i wędzoną makrełą
kalafior i orzech włoski
37 zł
- Filet z makreli**
kasza gryczana nie palona,
suszony borowik, purée z gruszki, sos musztardowy
38 zł

MIĘSA

- Pierś z kurczaka w pikantnej potrawce**
pieczarki à la minute,
suszona morela, fasolka blanszowana
35 zł
- Szybkie Pot-au-Feu z 3 mięsami**
(pręga wołowa, ozorek, kurczak)
duże warzywa korzeniowe,
bulion naturalny z nutą chrzanową
38 zł
- Siekany burger wołowy**
pieczona papryka, kremowy sos z nutą serową,
talarki ziemniaczane smażone na kaczym tłuszczu
38 zł
- Podpiekane comberki z królika**
na łązance z blachy w stylu polskim,
z nutą kminku i wędzoną śliwką małopolską
39 zł
- Pieczona pierś z gołębia**
ragoût z borowików z domowym makaronem,
w aromatycznym sosie
42 zł
- Eskalop cielęcy ze schabu**
ziemniaczane gratin, kurki, pory w śmietanie
43 zł
- Bavette wołowa**
frytki, konfitura z pieczonej cebuli,
masło ziołowe Maitre d'Hotel
43 zł
- Pierś z kaczki**
brunoise z selera, redukcja cielęca z porzeczką,
mini pierożek z gotowanym udkiem
44 zł

WINO DOMU

Francja / Langwedocja / Pays d'Oc
białe: Grenache Blanc, Vermentino, Viognier,
Chardonnay
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

Małopolskie CYDRY rzemieślnicze od Lorków

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

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 knajpcie 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

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