

NA DOBRY POCZĄTEK

Kir 100 ml / 11 zł

Cardinal 100 ml / 11 zł

Prosecco Riondo, Extra Dry
100 ml / 15 zł

ZAKŁADKA

BISTRO DE CRACOVIE

W PRZERWIE

Le Trou Normand
sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
11 zł

PRE - JESIEŃ

Menu by Rafał Targosz No 33

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.

2019

@zakladkabistro #zakladkabistro #bistrodecracovie

PRZYSTAWKI

Grubo krojony śledź w oleju z jałowcem
siekanie gotowane jajko, krem chrzanowy,
tostowana bagietka
25 zł

Pierogi z farszem
z wędzonego twarogu i ziemniaków
piklowane kurki, gołka regionalna,
kwaśna śmietana, koperek
25 zł

Mini risotto
z leśnymi grzybami i orzechami włoskimi
sałatka z zielonego jabłka
27 zł

Naleśnik z porem i wędzonym łososiem
jajko sadzone na solonym maśle
28 zł

Tatar wołowy Zakładka
marynowana gorczyca
34 zł

Pieczony bakłażan (kawior)
z suszonym pomidorem
potrawka z borowika i orzechy na palonym maśle,
grzanki
27 zł

Kozia rolada dojrzewająca
zapiekana w miodzie akacjowym i tymianku
sałatka z pieczonego buraka i porzeczki, listki sałat
28 zł

Karmelizowane
wątróbki z drobiu z pieprzem
krem musztardowy, knedel ze śliwką,
posypka piernikowa
27 zł

Ślimaki winniczki
w maśle czosnkowym z anyżem
ziola sezonowe
6 szt. 23 zł 12 szt. 32 zł

Deseczka Zakładka
francuskie i włoskie sery i wędliny dojrzewające
(asortyment zmienny)
32 zł

ZUPY

Rybna typu chowder
na pomidorach i marynowanej cebuli
nuty anyżowo-szafranowe
24 zł

Chyba najpopularniejsza polska zupa:
żurek – zakwas, grzyby i kielbasa
17 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Filet z makreli atlantyckiej
w maśle cytrynowym,
„gulasz” z kalafiora i ziemniaczków z kaparem,
mini grzanki pszenne
41 zł

Dzwonek z łososia,
prażone liście kapusty włoskiej, białe masło imbirowe,
pieczona papryka
44 zł

Pikantne kalmary z chorizo
kremowe ziemniaki,
chipsy z ziemniaka z głębokiego tłuszczu
41 zł

Mule
300 g 27 zł / 500 g 37 zł
zobacz na tablicy / zapytaj o dostępność
polecamy z frytkami lub bagietką w cenie + 5 zł

Koszyk pieczywa
wypiekanego przez nas
6 zł

MENU WEGETARIAŃSKIE
dostępne jest
na życzenie

DANIA GŁÓWNE

Zapiekana w piecu lasagne z biodrówką jagnięcą
sos z grzybów sezonowych
42 zł

Pierś z kaczki
jabłka pieczone w majeranku,
purée z pieczonej marchwi
klasyczna polska kluska śląska z makiem
44 zł

Bavette wołowa à la plancha
od rasy Simental Cross
konfitura z palonej cebuli, frytki
44 zł

„Gołąbek” z pieca
z farszem z łopatki wieprzowej
na podpiekanych łazankach z wędzonką
38 zł

Kielbasa oryginalna od masarza
lekką podpiekana
ziemniaczane purée z nutą czosnkową,
macerowane śliwki w czerwonym winie
38 zł

Królik duszony w śmietanie z tymiankiem
smażone spätzle
44 zł

Rumszyk wołowy
lecsó z jesiennych warzyw w stylu węgierskim,
ziemniak frytowany
38 zł

DESERY

wszystkie desery przygotowujemy na jajkach z wolnego wybiegu

Śliwki pod kruszonką maślaną
lody z wanilią
18 zł

Crème brûlée mini - nasz klasyk od 2013 roku
9 zł

Strudel z jabłkami
sos waniliowy, bita śmietana
21 zł

Profiterole z kremem waniliowym
lody i sos solony karmel
21 zł

WINO DOMU

Les Costieres de Pomérols
Langwedocja / Francja
Białe: *Terret Blanc+Vermentino*
Czerwone: *Carignan Noir, Merlot*
0,1l / 10 zł
0,5l / 45 zł
1,0l / 79 zł

PIWO BECZKOWE I BUTELKOWE

Małopolski Browar Regionalny
Tenczynek
beczkowe 0,4l / 12 zł
butelkowe 0,5l / 13 zł
Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

Lemoniada
Cytrynowa 0,4l / 12 zł, 1,0l / 27 zł
(cytryna, mięta, syrop cukrowy)
ogórkowa 0,4l / 13 zł, 1,0l / 29 zł
(ogórek, cytryna, mięta, syrop cukrowy)
lawendowa 0,4l / 12 zł, 1,0l / 27 zł
(cytryna, syrop cukrowy z kwiatem lawendy, wanilia)

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 / 7 zł

NAPOJE GORAĆE

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 10 zł

czarne

Ceylon o wyrazistym smaku
Earl Grey z wyciągiem z bergamotki

zielone

Gunpowder
Oriental Sencha
Jaśminowa

owocowe i ziołowe

Mango & Truskawka
Mięta

ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Zakładka 12 zł
wódka, pieprz i rozmaryn
Kawówka 12 zł
ziarna kawy i wódka, lekko słodka
Cytrynówka 12 zł
świeże cytryny i spirytus
Ajerkoniak 12 zł
żółtka, spirytus i wanilia

KOKTAJLE NA WINIE

Spritzer
białe wino, woda gazowana, plasterki cytryny
19 zł
Spritzer bezalkoholowy
sok z winogron *Grüner Veltliner*, woda gazowana,
plasterki cytryny
18 zł
Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, woda gazowana,
plasterki pomarańczy
25 zł
Rossini
Prosecco, mus z truskawek
19 zł
Mimoza
Prosecco, sok ze świeżej pomarańczy
19 zł
„Kir Royal”
Prosecco, crème de cassis, wisienka
21 zł
Martini Royale
Prosecco, Martini Bianco, limonka
21 zł

KOKTAJLE

French 75
Tanqueray 10 / cytryna / syrop cukrowy / Cremant
33 zł
French Negroni
Tanqueray 10 / Lillet Rouge / Dolin Rosso
35 zł
The Sidecar
Hennessy V.S. / Cointreau / cytryna
33 zł
Parisian Daiquiri
Havana Añejo 3 Años / St. Germain / limonka
29 zł

GIN & TONIC

Hendricks & Fentimans Connouseurs
36 zł
Bombay Sapphire & Fentimans Indian Tonic
29 zł
Tanqueray 10 & Fentimans Botanical
38 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 Ziemiak 2018 31 zł
Grey Goose 23 zł
Belvedere 20 zł
Żubrówka Czarna 12 zł
J.A.Baczewski 11 zł
Żubrówka 8 zł

WHISKY, 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 Gentleman 22 zł
Jack Daniel's 16 zł
Jim Beam 14 zł

TEQUILA

Olmeca Gold 19 zł
Olmeca Blanco 18 zł

GIN

Tanqueray 10 23 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 11 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. 18 zł
Calvados Boulard Pays d'Auge 26 zł
Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. 25 zł
Grappa Le Dic'Otto Lune 19 zł
Grappa Tradizionale 19 zł
Underberg (2cl) 14 zł
Jägermeister 14 zł