

ZAKŁADKA

BISTRO DE CRACOVIE

2013 FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIŁOWANIA DO PROSTEJ, ACZ NIETUZINKOWEJ KUCHNI W STYLU MODERN BISTRO

2018

Menu: Szymon Sierant

No 2 (25)

Formuła: Rafał Targosz

#zakladkabistro @zakladkabistro

PRZYSTAWKI

Otwarty omlet z czarną truflą i borowikiem, chipsy z ziemniaka, mini mesclun (od poniedziałku do piątku)	28 zł
<i>Omlet sugerujemy również jako danie główne w cenie 34 zł</i>	
Matjas marynowany w soli i cukrze, kruche ciastko à la minute, krem z cebuli	25 zł
Pikantne kalmary sauté z czosnkiem, emulsja chorizo, crostini	25 zł
Ozorki cielece, sos ravigote, ziemniak konfitowany w maśle	25 zł
Pierozki z gęsiną na styl małopolski, prażona kasza gryczana, velouté grzybowe, suszona morela	19 zł
TATAR WOŁOWY	
KLASYK z frytkami lub bagietką (rekomendujemy z dodatkiem eskalopu foie gras + 25 zł)	32 zł
MODERN majonez z prawdziwków, piklowane cebulki, puder z podsuszanego serca wołowego, orzech laskowy	32 zł
Ślimaki winniczki w kremie czosnkowo-śmietanowym, podpiekana francuska brioche	27 zł
Żabie udka panierowane, ziołowa remoulada	26 zł
Sardynki smażone w głębokim tłuszczu, dip z kiszonych cytryn	23 zł
Grasicki jagnięce, aromatyczny sos z nutą miodu, pieprzu i goździka, racuszki z ziemniaka	27 zł
Konfitowane kacze języki z jajkiem poche, gorczyca i pory	19 zł
Por pieczony na wolnym ogniu, vinaigrette mimoza	16 zł
Rukola, burrata, domowe suszone pomidory	26 zł
Tatar z buraka pieczonego, majonez estragonowy	16 zł

ZUPY

Francuska zupa cebulowa z bagietką	14 zł
Rybna zupa à la Bouillabaise, szafranowe aïoli	(mała) 16 zł / (duża) 26 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Ośmiornica z paprykowym pesto, duszone szalotki, lubczyk, pomidor baby z octem cherry	53 zł
Pyzy ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia, chrzanowy Beurre Blanc, koperek, oliwa	36 zł
Brandade z wędzonymi rybami, oliwa krewetkowa, pommes anna	36 zł
Mule / à la mariniera / w sosie winno-śmietanowym / bisque rybny (zapytaj o dostępność)	(300g) 27 zł / (500g) 37 zł

MIĘSA

Duszony policzek wołowy, purée z pieczonego selera, krem z orzechów laskowych, domowa dufinka	44 zł
Antrykot wołowy à la plancha, rozmaryn, konfitura z pieczonej czerwonej cebuli, frytki z pecorino	45 zł
Boczek jabłkowy wolno pieczony, kremowy makaron, grzybowe duxelle i gruszka na złamanie smaku	36 zł
Budapest-Cracov / kawałki jagnięciny duszone w paprykowym sosie, naleśnik z wędzonym twarogiem, „czarna” kapusta ...	41 zł
Konfitowane kacze udko w glazurze estragonowej, pieczone i piklowane buraki oraz jabłka, ziemniaczane purée	37 zł
Balotyna z kurczaka kukurydzianego z mussem z majeranku, wątróbka z palonym masłem, liście kapusty, sos berneński ...	37 zł
<i>We dwoje: przy zamówieniu 2 porcji balotyny z kurczaka (stolik 2-osobowy) cena dla dwojga 65 zł</i>	

SŁODKA ZAKŁADKA

Deska serów polskich lub francuskich (asortyment zmienny – informacja u kelnera)
Ekler z mussem czekoladowym Grand Cru, dżem z czarnej porzeczki i kwiatu czarnego bzu 18 zł
Pączki z ricotty, sorbet z pieczonych jabłek, sos czekoladowy 12 zł
Naleśniki Suzette z podpalanym likierem pomarańczowym 18 zł
„Kremówka” Zakładka, krem miodowy, lody mleczne, crème chantilly 15 zł
Gruszkowe clafoutis, czyli francuski klasyk z zapiekanych gruszek, sos angielski 15 zł
Crème brûlée mini 9 zł
Bezowy vecherin, sałatka z rubinowych grejpfrutów z miętą i sorbet z grejpfruta 15 zł

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 Riondo, Extra Dry 100 ml / 14 zł
Szampan L'Éloquente, Jean de la Fontaine 100 ml / 32 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...

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Eskalop FOIE GRAS

karmelizowane brukselki z wędzonką pieczone jabłka >>EDYCJA LIMITOWANA<< TYLKO 6 PORCJI DZIENNIE 41 zł
--

2015 Saint Joseph

(Marsanne, Rousanne)

Domaine Marthouret Pascal, Rodan Północny 50 ml / 14 zł, 100 ml / 26 zł
--

DODATKI

Pommes anna 9 zł
Zielona sałata z vinaigrette 9 zł
Purée ziemniaczane 9 zł

OFERTA SPECJALNA

ZAKŁADKA EXPRESS

FORMUŁA LUNCHOWA

poniedziałek-piątek / 13:00 - 17:00 3 dania / 35 zł
--

5 O'CLOCK

SŁODKA ZAKŁADKA

poniedziałek-piątek / 5:00pm - 6:00pm słodki asortyment w cenie 5 zł

ZAKŁADKA

BISTRO DE CRACOVIE

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 BUTELKOWE

Małopolski Browar Regionalny Tenczynek
(0,5l) 12 zł

Dostępne jest również piwo bezalkoholowe

CYDRY RZEMIEŚNICZE

Małopolskie, od Lorków
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 Max (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

ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Zakładka 12 zł
wódka, pieprz i rozmaryn
Kawówka 12 zł
ziarna kawy i wódka, lekko słodka
Cytrynowka 12 zł
świeże cytryny i spirytus
Ajerkoniak 12 zł
żółtka, spirytus i wanilia
Nalewka kolonialna 12 zł
wódka i przyprawy korzenne

WINO GRZANE MAISON

Białe z pomarańczą 21 zł
Czerwone z cynamonem 21 zł
Bezalkoholowe z cytrusami i morelą 18 zł

NAPOJE GORAŻE

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

ALKOHOLE (4cl)

APERITIF

Ricard 19 zł
Campari 13 zł
Martini (8cl) 13 zł
Aperol 10 zł

WÓDKA

Młody Ziemniak 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
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



Po latach ugruntowanej pozycji na rynku **Zakładka** stawia kolejny krok naprzód. Szeff kuchni i jednocześnie właściciel krakowskiego bistro **Rafał Targosz** postanowił nieco odmłodzić klasyczną kuchnię francuską, na której opierał się przez ostatnie lata. Wraz z transformacją nazwy z **Zakładka Food&Wine** na **Zakładka Bistro de Cracovie**, która ma podkreślić podwójne korzenie: krakowskie i francuskie, kuchni został nadany kierunek w stronę stylu modern bistro. Konceptę połączono ze współobjęciem sterów kuchni Zakładki przez szefa kuchni, **Szymona Sierant**, który po 6 latach u boku norweskich szefów kuchni oraz licznych stażach w gwiazdkowych restauracjach powrócił na stałe do Krakowa. Zachowując tożsamość miejsca, Szymon wprowadza nowatorskie spojrzenie na francuską kuchnię, z użyciem najlepszych technik, produktów i połączeń. Spotkanie obu Szeffów nie nastąpiło przypadkowo. Dzieli ich dokładnie 2 dekady życia, łączy znak zodiaku, doskonale rzemiosło oraz pasja. Przekazanie sterów kuchni między pokoleniami to hołdowany we Francji styl zarządzania kuchnią tych restauracji, które tworzone są od podstaw i z pasji przez zawodowych kucharzy.