

NA DOBRY POCZĄTEK

- Kir** białe wino z *crème de cassis*
100 ml / 9 zł
- Cardinal** czerwone wino z *crème de cassis*
100 ml / 9 zł
- Prosecco**
Azienda Agricola La Jara,
Treviso Brut
100 ml / 14 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.

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIĘLOWANIA DO PROSTEJ KUCHNI I NIESKRĘPOWANEJ RADOŚCI ŻYCIA

PRZYSTAWKI

- Marynowane comberki i króliczy smalec**
pomelo, plaster szynki dojrzewającej,
brioche parisienne
25 zł
- Smażone wątróbki drobiowe
z tłuczonym pieprzem**
sorbet i sałatka z jabłka, listki roszponki
23 zł
- Kozi ser na dwa sposoby:
zapekana rolada i twarożek z szafranem**
buraczki, marynowana dynia
27 zł
- Gravlax z łososia norweskiego**
vinaigrette orzechowy, brunoise z orzechów
27 zł
- Panierowany krokiet z sarniną,
„gulasz” grzybowy**
z pikantną kiełbasą i jałowcem
25 zł
- Papardelle z ragoût z jelenia**
nuta cynamonowa, rodzynka, ser Bursztyn
27 zł
- Listki sałat i cykoria
z grillowanym kurczakiem**
pomarańcza, Fourme d'Ambert
27 zł
- Białe risotto á la minute z kaparami
w aromacie kawy**
28 zł
- Matjas holenderski
marynowany w kamionce
na kremie z chrzanu**
pieczony ziemniak, marynowane kurki w occie
25 zł
- Tatar XL Zakładka 150 g
z dojrzewającej wołowiny**
majonez truflowy, bagietka
29 zł
- Ślimaki w tygielku**
zapekane w maśle ziołowo-czosnkowym
6 szt 18 zł
12 szt 29 zł
- Deseczka Zakładka**
francuskie wędliny dojrzewające,
francuskie sery AOC (asortyment zmienny), pikle
28 zł

ZUPY

- Krem cebulowy**
zapekany tost z serem
15 zł
- Bulion na pieczonych udkach drobiowych**
mini kluseczki pszenne
14 zł

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Flaki po Lyonu
warzywa Pot-au-feu
37 zł

Polecamy w zestawieniu z:
2016 *Zweigelt Klassik*, Weingut Frank,
Weinviertel
100 ml / 17 zł

Do Państwa dyspozycji dostępna
jest również
Karta Win,
Karta Win na Kieliszki
oraz
codziennie nowe dania na tablicy

DESERY

- Ekler Maison**
z kremem orzechowym, pralina,
gałka lodów z solonym karmelem
21 zł
- Crème brûlée waniliowy mini**
konfitowana skórka pomarańczowa
8 zł
- Fondant z belgijskiej czekolady**
z sorbetem z pomarańczy
23 zł
- Strudel z jabłkami na ciepło**
bita śmietana, lody i sos waniliowy
21 zł

DANIA GŁÓWNE

- Mule w sosie musztardowym**
/
Mule à la marinier
(zapytaj o dostępność)
200 g / 18 zł, 500 g / 38 zł
- Makrelki pieczone**
„brandade” cytrynowe,
concasse z pieczonych hiszpańskich pomidorów,
emulsja chorizo
38 zł
- Klasyk – lasagne cielęca**
zielona fasolka na maśle
35 zł
- Civet z policzków wieprzowych
w czerwonym winie**
kremowy makaron z wędzonką,
buraczki na ciepło
36 zł
- Luzowana gołonka pieczona**
purée ziemniaczane z czosnkiem,
pieczone jabłko, palony liść kapusty
36 zł
- Gotowana pręga wołowa**
remulada z kapusty czerwonej,
sos Velouté,
domowe pyzy ziemniaczane
36 zł
- Smażony antrykot wołowy**
sos na wędzonych kościach, z tłuczonym pieprzem,
ziemniaczane gratin
45 zł
- Udka z kaczki konfitowane
i mini pierożek z kaczym udem**
potrawka z warzyw korzeniowych
37 zł
- Burger jagnięcy z biodrówki**
smażony z miętą
jajko sadzone, frytki,
listki sałat z vinaigrette musztardowym
39 zł

DODATKI

- Gratin ziemniaczane 9 zł
Purée ziemniaczane 11 zł
Frytki 9 zł
Mesclun 9 zł
Kapusta czerwona na ciepło 13 zł
Koszyk pieczywa pieczonego przez nas 6 zł

WINO DOMU

Francja / Langwedocja

(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

Perlage, 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 w moim - jak na tamten okres czasu - kulinarnym guru, w okolicznej knajpcie 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 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.

WINO GRZANE MAISON

białe z pomarańczą	18 zł
czerwone z cynamonem	18 zł
bezalkoholowe z cytrusami i morelą	16 zł

POLSKIE NALEWKI (4cl)

Z pigwowca 26%	9 zł
Z rokitnika 26%	9 zł
Żurawinowa 26%	9 zł
Dereniowa 21%	9 zł

ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Zakładka	12 zł
(pieprzowo-rozmarynowa)	
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 Ziemniak 2016	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
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