

NA DOBRY POCZĄTEK

- Kir
100 ml / 10
- Cardinal
100 ml / 10
- Prosecco
Riondo, Extra Dry
100 ml / 15

ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

W PRZERWIE

Le Trou Normand
sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
10

*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...*

Menu No 3 (26)

2013 POLSKO-FRANCUSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIŁOWANIA DO PROSTEJ I NIETUZINKOWEJ KUCHNI W STYLU MODERN BISTRO

2019

#zakladkabistro @zakladkabistro

PRZYSTAWKI

Pierozki z farszem z młodych ziemniaków i twarogu
concasé z pieczonych buraków,
musztardowo-ziolowy sos maślany
25

Wiosenny matjas
ziolowa remulada z jajkiem w stylu polskim
24

Wątróbki drobiowe à la minut
konfitura z czerwonej cebuli, słodko-octowe maliny,
podpiekana maślana brioche
25

Kalmary i cukinia sauté
krem z zielonego groszku, rybny Beurre Blanc
27

Sardynki smażone w głębokim tłuszczu
majonez cytrynowy, pesto na przełamanie smaku
25

Ślimaki winniczki w maśle ziolowo-czosnkowym
grzanki pszenne
6 szt. 27 12 szt. 32

Tatar wołowy - modern
majonez prawdziwkowy, piklowane cebulki
suszone serce wołowe, orzech laskowy
32

Tatar wołowy – francuski klasyk
(bez żółtka), z frytkami lub bagietką
32

Profiterole z kozim twarożkiem
suszona morela, mini mesclun, rzodkiewka
27

Domowy hummus,
marynowane warzywa w stylu tajine
kruche ciastko z kuminem à la minut
25

Burrata, liście sałat
miodowy vinaigrette, suszony pomidor, szparag,
zioła, grzanki pszenne
29

Koszyk pieczywa
wypiekanego przez nas
6

ZUPY

Francuska zupa cebulowa z bagietką
15

Flaczki wołowe
w sosie śmietanowym z warzywami
25

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Karczochy, jajko poche,
marynowany łosoś,
sos wytrawny z nutą cytrusową
33

>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 10 PORCJI DZIENNIE

Castello di Tassarolo
Gavi Spinola
Piemont, Cortese
50 ml / 11, 100 ml / 21

DESERY

Deska serów (asortyment zmienny)
26

Ekler z musem czekoladowym Grand Cru,
dżem z czarnej porzeczki i kwiatu czarnego bzu
18

Naleśniki Suzette
z podpalanym likierem pomarańczowym
19

„Kremówka” Zakładka,
krem miodowy, lody mleczne, crème chantilly
15

Gruszkowe clafoutis,
czyli francuski klasyk z zapiekanych gruszek,
sos angielski
15

Crème brûlée mini
9

Bezowy vecherin,
sałatka z rubinowych grejpfrutów z mięta
i sorbet z grejpfruta
15

RYBY I OWOCE MORZA

Filet z makreli
zielone risotto, prażone boczniki z patelni
42

Ośmiornica
kremowe ziemniaki, smażone pomidory,
oliwa z pikantnym chorizo
56

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

MIĘSA / DRÓB

Konfitowane udko z kaczki
w glazurze estragonowej
maślane purée ziemniaczane,
piklowane i pieczone jabłka,
kaczy demiglass
38

Lasagne z biodrówką jagnięcą
pasta z pieczonego bakłażana, szafranowe aioli
43

Duszona noga królicza
z białym winem i warzywami
gulasz z marchewek z tymiankiem,
włoskie strigoli, sos musztardowy
43

Antrykot wołowy à la plancha
frytki, kremowy sos z tłuczonego pieprzu
46

Trzy Świnki, czyli tris wieprzowy:
medalion z polędwiczki, pierożek z łopatką,
boczek sezonowany
chiffonade z podpiekanych liści
38

MENU WEGETARIAŃSKIE

dostępne jest
na życzenie

WINO DOMU

Les Costieres de Pomérols
Langwedocja / Francja
Białe: Terret Blanc+Vermentino
Czerwone: Carignan Noir, Merlot
0,1l / 9
0,5l / 39
1,0l / 69

PIWO BECZKOWE

Małopolski Browar Regionalny
Tenczynek
0,4l / 12

PIWO BUTELKOWE

Małopolski Browar Regionalny
Tenczynek
0,5l / 13

Dostępne jest również
piwo bezalkoholowe

LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

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

Lemoniady sporządzamy ze świeżych owoców
i własnoręcznie wykonanych
naturalnym sposobem syropów

Świeży sok 0,2l / 12, karafka 1 litr 49
pomarańcza
grejpfrut
pomarańcza + grejpfrut

NAPOJE ZIMNE

Perlage 0,3l / 7 0,7l / 11
Cisowianka 0,3l / 7 0,7l / 11
Acqua Pana 0,75l / 24
S.Pellegrino 0,75l / 24

Pepsi 0,2l / 7
Pepsi Max 0,2l / 7
7up 0,2l / 7
Tonic 0,2l / 7

Soki owocowe 0,2l / 7 1,0l / 25
(pomarańcza, jabłko, porzeczka)

ALKOHOLE MAISON (4cl)

Wódka Załadka 12
wódka, pieprz i rozmaryn
Kawówka 12
ziarna kawy i wódka, lekko słodka
Cytrynowka 12
świeże cytryny i spirytus
Ajerkoniak 12
żółtka, spirytus i wanilia

KOKTAJE NA WINIE

Spritzer
białe wino, woda gazowana, plasterek cytryny, lód
19
Spritzer bezalkoholowy
sok z winogron Grüner Veltliner, woda gazowana,
plasterki cytryny, lód
16
Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, woda gazowana,
plasterki pomarańczy, lód
25
Bellini
Prosecco, brzoskwinia
19
Mimoza
Prosecco, świeża pomarańcza
19
„Kir Royal”
Prosecco, crème de cassis, wisienka
21
Martini Royale
Prosecco, Martini Bianco, limonka, lód
21

NAPOJE GORĄCE

KAWY
Espresso 8
Espresso macchiato 9
Podwójne espresso 12
Americano 9
Americano z mlekiem 10
Cappuccino 10
Latte 12
Dostępna jest również kawa bezkofeinowa
oraz mleko bez laktozy

HERBATY liściaste w dzbanku 10
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
Campari 13
Martini (8cl) 13
Aperol 12

WÓDKA

Młody Ziemiak 31
Grey Goose 23
Belvedere 20
Żubrówka Czarna 12
J.A.Baczewski 11
Żubrówka 8
Wyborowa 9
Żołądkowa Gorzka 8

WHISKY, WHISKEY, BURBON

Glenmorangie Signet 18 Y.O. 56
Lagavulin 16 Y.O. 27
Ardbeg 10 Y.O. 21
Glenfiddich 12 Y.O. 19
Johnnie Walker Black Label 17
Ballantine's Finest 14
Jameson 14
Jack Daniel's Gentleman 22
Jack Daniel's 16
Jim Beam 14

TEQUILA

Olmeca Gold 19
Olmeca Blanco 18

GIN

Hendrick's 19
Bombay Sapphire 14

RUM

Havana Añejo 7 Años 17
Bacardi Superior 13

LIKIER

Alize Gold Passion 11
Amaretto Disaronno 13
Baileys 14
Cointreau 14
Chambord Royale de France 15
Krupnik 8

DIGESTIF

Hennessy X.O. 69
Hennessy Fine de Cognac 24
Hennessy VS 18
Calvados Boulard Pays d'Auge 26
Armagnac Clés Des Ducs VSOP 25
Grappa Le Dic'Otto Lune 19
Grappa Tradizionale 19
Underberg (2cl) 14
Jägermeister 14



Po latach ugruntowanej pozycji na rynku **Załadka** stawia kolejny krok naprzód. Szef 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 **Załadka Food&Wine** na **Załadka Bistro de Cracovie**, która ma podkreślić podwójne korzenie: krakowskie i francuskie, kuchni został nadany kierunek w stronę stylu modern bistro.

Koncepcję połączono ze współobjęciem sterów kuchni **Załadki** 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.

