

NA DOBRY POCZĄTEK

Kir 100 ml / 10 zł

Cardinal 100 ml / 10 zł

Prosecco Riondo, Extra Dry
100 ml / 15 zł

ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

W PRZERWIE

Le Trou Normand
sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu
10 zł

Menu by Rafał Targosz No 30

2013

FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIŁOWANIA DO PROSTEJ I NIETUZINKOWEJ KUCHNI BISTRO.
Tradycyjna kuchnia jest częścią naszego bistrot, 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

PRZYSTAWKI

Pierozki z farszem z łopatki wieprzowej
bulion grzybowy, suszona morela
19 zł

Zielone risotto
groszek zielony, szarpana mozzarella,
concasse z pomidorów
21 zł

Szparagi sezonowe
kozi twarożek, jogurt bio, rzodkiewka,
ziołowy mesclun
27 zł

Tygielek wiosennych flaczek jagnięcych
persillade z natki z prażonym boczniakiem
25 zł

Karczochy, marynowany łosoś,
jajko w koszulce,
sos wytrawny z nutą cytrusową
29 zł

Tuńczyk Premium grubo krojony
guacamole à la minute
35 zł

Karmelizowane wątróbki drobiowe
zielone jabłko, liście sałat, konfitura z figi
23 zł

Salata rzymska
dressing Cezar, jajko mimoza, parmezan,
grzanki pszenne
25 zł

Ślimaki winniczki w maśle ziołowo-czosnkowym
grzanki pszenne
6 szt. 19 zł 12 szt. 29 zł

Garnuszek ślimaków
ragoût z cukinii, krem z cukinii i bazylii,
tostowana bagietka
25 zł

Mezze Spoon Zakładka
orientalna Francja na talerzu
32 zł

Koszyk pieczywa
wypiekanego przez nas
6 zł

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z bagietką
15 zł

REKOMENDACJA MIESIĄCA

Eskalop foie gras,
szparagi
wiosenne smardze w śmietanie
44 zł
>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 6 PORCJI DZIENNIE

Weingut Thörle
Riesling Gutswein, Rheinhessen
100 ml / 23 zł

WOŁOWINA

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

Siekany rumsztyk wołowy
sos z tłuczonego pieprzu, jajko sadzone, frytki
36 zł

Antrykot wołowy smażony z rozmarynem
frytki z pecorino,
ciepła konfitura z prażonej cebuli
48 zł

DESERY

wszystkie desery przygotowujemy na jajkach z wolnego wybiegu

Profiterole z kremem z pieczonych cytryn
lody z wanilią Bourbon
18 zł

Clafoutis z gruszką i rabarborem, świeże truskawki
17 zł

Sufletowe ciasto czekoladowe
sorbet mango
17 zł

Naleśniki z ciepłym sosem
z karmelizowanych pomarańczy
15 zł

Crème brûlée mini nasz klasyk od 2013 roku
9 zł

Grejfrut mini: sałatka i sorbet
mini beza, mięta
9 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Filet z makreli atlantyckiej
pieczone buraczki, czerwona porzeczka,
krem z chrzanu,
ziemniak pieczony w folii z liściem laurowym
39 zł

Okoń morski à la plancha
redukcja bouillabaise
41 zł

Kalmar sauté z pikantnym chorizo
makaron rigatoni, sos z pieczonych pomidorów
39 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

MIĘSA / DRÓB

Cloude poleca
najlepsze kiełbaski liseckie
purée maślana z ziemniaków z musztardą francuską
35 zł

Budapest-Cracov
łopatka jagnięca duszona
w kremowym sosie z wędzoną papryką
naleśnik z twarogiem, skwarki z boczku
44 zł

Konfitowane udko z kaczki z majerankiem
pieczone jabłka z blachy, pieczona domowa dufinka
38 zł

Królik duszony w śmietanie
karotka, kluseczki à la spatze,
śliwka małopolska
43 zł

Francuski kurczak kukurydziany suprême
gulasz z zielonych warzyw,
chrupiąca sałata Jardiniere
38 zł

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 zł
0,5l / 39 zł
1,0l / 69 zł

PIWO BECZKOWE I BUTELKOWE

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

CYDRY RZEMIEŚNICZE

od Lorków
0,3l / 15 zł 0,7l / 43 zł

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 GORĄCE

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
Cytrynowka 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, truskawka
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 / Dolin Rosso
35 zł
The Sidecar
Hennessy VS / Cointreau / cytryna
33 zł
Parisian Daiquiri
Havana 3 / 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



korzenie kuchni małopolskiej.

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 pobytom oraz podróżami do Francji. Zaszczepia w niej polskie

ALKOHOLE (4cl)

APERITIF

Ricard 19 zł
Campari 13 zł
Martini (8cl) 13 zł
Aperol 12 zł
Lillet 12 zł
Dolin Rosso 12 zł

WÓDKA

Młody Ziemniak 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 Gentelman 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 3 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 VS 18 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 14 zł