

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 1 (24)

Formuła: Rafał Targosz

#zakladkabistro @zakladkabistro

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar wołowy majonez z estragonu, piklowana gorczyca, szalotka, ogórek kiszony	31 zł
Lekko marynowany przez nas łosoś emulsja z rukwi wodnej, sałata rzymska, sos z maślanki	27 zł
Naleśnik z selerem z wędzonym pstragiem seler pieczony w soli	25 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Żabie udka remoulada i natka pietruszki	28 zł
Grasica cielęca placuszki ziemniaczane, karmelizowana cebula i wędzony pecorino romano	32 zł
Foie gras dynia piżmowa, zielone jabłko, orzechy włoskie, pestki dyni	37 zł
Kalafior w stylu polskim z purée z pieczonego kalafiora, bułka tarta, żółtko	25 zł
Mule z porami twarogiem, orzechy laskowe, kremowy sos z małży	31 zł
Kalmar emulsja maślana, wywar grzybowy i pieczarki	27 zł
Kacze ozorki z jajkiem, gorczycą, glazurą i porami	27 zł
Tygielek ślimaków zapiekanych klasycznie w maśle czosnkowym z natką pietruszki	6 szt. ... 15 zł / 12 szt. ... 27 zł

ZUPY

Lyońska cebulowa grzanki z serem	15 zł
Rybna á la Bouillabaisse	19 zł

RYBY I OWOCE MORZA

Polędwica z dorsza ziemniaczane purée ze szpikiem, kalarepa z wędzonym dorszem i lubczykiem	45 zł
Filet z sandacza biała kapusta, purée z pieczonej kapusty z pastą miso, żurawina, Beurre Blanc	49 zł
Jesiotr kawiorowy Antonius na strigolli, bisque rakowy, szyki raków i koperek (zapytaj o dostępność)	49 zł
Mule à la marinere (zapytaj o dostępność) (300g) 27 zł / (500g) 37 zł	

MIĘSA

Schab wieprzowy Premium sezonowany na kości konfitowana i piklowana biała cebula, czarna trufla, ser Gruyere, sos naturalny	54 zł
Pierś z kaczki marchew na 3 sposoby (pieczona, purée i crudite), duxelle grzybowe, sos naturalny	44 zł
Ozory cielęce purée z korzenia pietruszki, solone migdały, sos chrzanowy	39 zł
Długo pieczone glazurowane żebro wołowe kimchi, brioche	43 zł
Antrykot wołowy pesto z pieczonej cebuli, orzechów, parmezanu, pommes anna	46 zł
Comber z sarny purée z czerwonej kapusty, karmelizowana szalotka, sos z nutą kawy, suska sechlońska	56 zł



Kiedy klasyka francuskiego bistro spotyka się z formułą modern powstaje czytelną, ale nietuzinkową obraz kulinarną ścieżką. Podróż do niespodzianki, przyjemności i emocji. Zakładka i jej Stół są historią naszego życia.

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

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

Pierś z gołębia

purée z karmelizowanego pasternaku, maliny, prażone ziarna słonecznika
>>EDYCJA LIMITOWANA<<
TYLKO 6 PORCJI DZIENNIE
45 zł

2016 Tavel AOC

(60% Grenache Noir, 40% Cinsault)
Domaine Maby, Dolina Rodanu Południowego
100 ml / 20 zł

ZAKŁADKA EXPRESS

FORMUŁA LUNCHOWA

od wtorku do piątku
12:00 H - 16:00 H
3 dania / 35 zł

DODATKI

Ziarna zbóż na styl risotto

z fermentowanymi grzybami
16 zł

Pommes anna

(zapiekane z masłem kremowe ziemniaki)
11 zł

Koszyk pieczywa Zakładka 6 zł

DESERY I SERY

Tarta czekoladowa, masło orzechowe, lody z borowików	21 zł
Śliwki mus z prażonej gryki, werbena cytrynowa, ciastko kruche	17 zł
Crème brûlée waniliowy mini	9 zł
Deska polskich serów marmolada z pigwy, chleb orzechowy	25 zł

„Dżem” z jabłek sorbet z pieczonego jabłka, zredukowana śmietana z płatkami ryżowymi i cynamonem 17 zł

Do deseru z jabłek nasz sommelier rekomenduje:

2016 Riesling (100% Riesling) Moselland, Mozela, półwytrawny 100 ml / 17 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 GORĄCE

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 5 i pół roku ugruntowanej pozycji na rynku Zakładka 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 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. Koncepcję 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 Szefów nie nastąpiło przypadkowo. Dzieli ich dokładnie 2 dekady życia, łączy znak zodiaku (Skorpion), doskonałe 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.