

# ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

2013

FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT Z DUSZĄ W HISTORYCZNYM MIEJSCU.

2020

Tradycyjna kuchnia jest częścią naszego bistro, które pragnie utrwalić pewną tradycję mieszczańską Krakowa, zachowując tożsamość miejsca. Cechuje się szczerymi potrawami z nowoczesnymi akcentami serwowanymi wraz ze zmieniającymi się porami roku. Twój idealny adres na małą i wielką okazję.

## APERITIF

Kir 100 ml / 12 zł

Cardinal 100 ml / 12 zł

Prosecco Frizzante

Azienda Lagolena

100 ml / 18 zł

## PRZYSTAWKI

Rosół z kurczaka z wolnego wybiegu

domowe kluseczki


14 zł

Placki ziemniaczane dobre,

bo z marynowanym i wędzonym łososiem,

sałatka z gruszki i koperku, kwaśna śmietana

28 zł

 Kalmary à la minute

w stylu wołowy po burgundzku

29 zł

  Kozi ser zapiekany w miodzie akacjowym

pieczony burak, czarna porzeczka

31 zł

## TAK!

 Bigos z kaczmi ozorkami i konfitowanym żołądkiem

podwędzana śliwka małopolska

25 zł

 Dzikie kęsy pod puszystym purée ziemniaczanym

czyli parmentier z dziczyzny

w czerwonym winie Côtes du Rhône

31 zł

Rekomendujemy wino:

Domaine La Guinrandy

Côtes du Rhône Vieilles Vignes Rouge 2018

Grenache, Carignan, Syrah

100 ml | 17 zł

 Tygielek borowików zapiekanych

z normandzkim camembertem

smażone winogrona, ciasto francuskie

34 zł

Rekomendujemy wino:

Domaine Michel Blouin - Anjou Blanc 2019

Chenin Blanc, Francja, Dolina Loary

100 ml | 16 zł

 Tatar wołowy Zakładka – Kładka Bernatka

35 zł

Nasz klasyk – porcelanowy tygielek ślimaków

zapiekanych w maśle czosnkowym

grzanki pszenne

mały 27 zł | duży 35 zł

## REKOMENDUJEMY SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

wzorem paryskich bistro i brasserie

serwujemy dania dnia.

Limitowane mięsne delikatesy, ryby oraz

przystawki na bazie

sezonowych produktów.

## MULE

Oferujemy wyłącznie mule świeże.

Dostawa przyjeżdża do nas tylko w czwartki,

dostępność do wyczerpania zapasów.



300 g 29 zł / 500 g 39 zł

Do muli zamów

bagietkę lub  frytki w specjalnej cenie 5 zł

## SŁODKIE

wszystkie desery przygotowujemy na jajkach z wolnego wybiegu

„Kremówka” z sosem karmelowym

ciasto francuskie, crème pâtissière, crème chantilly

16 zł

 Crème brûlée mini

- nasz klasyk od 2013 roku

10 zł

Śliwki zapiekane

pod cynamonową kruszonką

lody waniliowe

16 zł

Do wszystkich deserów rekomendujemy wino:

Henye Muskotaly - Off Dry 2016

Muskotaly, Węgry

100 ml | 15 zł



@zakladkabistro

#zakladkabistro #bistrodecracovie

## DODATKI

Koszyk pieczywa Zakładka 8 zł

Frytki 10 zł

Frytki z pecorino 15 zł

Purée ziemniaczane 10 zł

Ogórki kiszzone charsznickie, śmietana z chrzanem 12 zł

## W PRZERWIE



 Le Trou Lemon

sorbet cytrynowy z odrobiną wódki lub Prosecco

12 zł

## GŁÓWNE KLASYCZNE



Polędwica z dorsza atlantyckiego

bardzo grzybowe risotto,

plaster papryki grillowanej na złamanie smaku



(możliwość przygotowania risotto

w wersji wegetariańskiej)

49 zł

Kremowy makaron

z podsuszonym tyrolskim speckiem

na białym winie z nutą czosnkową i palony por

32 zł

Hurka – kaszanka biała

z podwędzaną papryką na sposób węgierski,

knedle ze śliwkami

36 zł

Rekomendujemy wino:

Weingut Weninger - Kèkfrankos Balf 2016

Kèkfrankos, Węgry, Sopron

100 ml | 22 zł

Schabowy

prawdziwe purée ziemniaczane w stylu rzeźnika

ogórki kiszzone charsznickie, śmietana z chrzanem

32 zł

Wątróbki z królika

liście kapusty włoskiej podsmażane z łazankami,

purée z dyni piżmowej,

jabłko z majerankiem

36 zł



Pierś z perlicy z kostką

pieczona w ziarnach kukurydzy

gulasz ze śliwek i grzybów z pieczoną cebulą,

kremowy sos z przecieranych pomidorów z estragonem

49 zł

Pierś z kaczki

kremowa kapusta czerwona, dzika róża,

kluska śląska z wędzonką

44 zł

 Bistro Klasyk

antrykot wołowy od rasy Simental Cross,

sos z tłuczonego pieprzu,

frytki z pecorino,



konfitura z czerwonej cebuli

53 zł

JEŻELI MASZ PYTANIA LUB UWAGI, NAPISZ DO MNIE:

Renata Targosz: renata@zakladkabistro.pl

DO GRUP POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI 10%  
WYKAZ GRAMATUR I ALERGENÓW DOSTĘPNY JEST U KIEROWNIKA SALI

W trosce o Twoje zdrowie prosimy informować kelnera o alergiach.  danie wegetariańskie  danie bez glutenu

## PIWO BECZKOWE I BUTELKOWE

Małopolski Browar Regionalny  
Tenczynek  
beczkowe 0,4l / 14 zł  
butelkowe 0,5l / 15 zł

Dostępne jest również  
piwo bezalkoholowe

## LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

Lemoniada  
cytrynowa 0,4l / 13 zł, 1,0l / 29 zł  
(cytryna, mięta, syrop cukrowy)  
różana 0,4l / 13 zł, 1,0l / 29 zł  
(syrop różany, cytryna)  
lawendowa 0,4l / 13 zł, 1,0l / 29 zł  
(cytryna, syrop z kwiatem lawendy)

Świeży sok 0,2l / 14 zł, 1,0l / 54 zł  
pomarańcza  
grejpfrut  
pomarańcza + grejpfrut

## NAPOJE ZIMNE

Perlage 0,3l / 8 zł 0,7l / 12 zł  
Cisowianka 0,3l / 8 zł 0,7l / 12 zł

Acqua Pana 0,75l / 19 zł  
S.Pellegrino 0,75l / 19 zł

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Tonic 0,2l / 8 zł

## NAPOJE GORĄCE

KAWY  
Espresso 9 zł  
Espresso macchiato 9 zł  
Podwójne espresso 12 zł  
Americano 10 zł  
Americano z mlekiem 11 zł  
Cappuccino 11 zł  
Latte 12 zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa  
oraz mleko bez laktozy

HERBATY liściaste w dzbanku 12 zł

### czarne

Ceylon o wyrazistym smaku  
Earl Grey z wyciągiem z bergamotki

### zielone

Gunpowder  
Oriental Sencha  
Jaśminowa

### owocowe i ziołowe

Mango & Truskawka  
Mięta

## WÓDKI MAISON

4cl/12 zł  
Wódka Zakładka wódka, pieprz i rozmaryn  
Kawówka ziarna kawy i wódka, lekko słodka  
Cytrynowka świeże cytryny i spirytus

## KOKTAJLE

French 75  
Tanqueray 10 / cytryna / syrop cukrowy / Cremant  
34 zł  
French Negroni  
Tanqueray 10 / Lillet Rouge / Dolin Rosso  
36 zł  
The Sidecar  
Hennessy V.S. / Cointreau / cytryna  
34 zł  
Parisian Daiquiri  
Havana Añejo 3 Años / St. Germain / limonka  
31 zł

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Spritzer bezalkoholowy  
sok z winogron Grüner Veltliner, woda gazowana,  
plasterek cytryny  
21 zł  
Orient na Południu  
herbata zielona / syrop z agawy /  
sok z limonki / sok z grejpfruta  
19 zł

## KOKTAJLE NA WINIE

Spritzer  
białe wino, woda gazowana, plasterk cytryny  
21 zł  
Aperol Spritz  
Prosecco, Aperol, woda gazowana,  
plasterk pomarańczy  
29 zł  
Rossini  
Prosecco, mus z truskawek  
22 zł  
„Kir Royal”  
Prosecco, crème de cassis, wisienka  
24 zł  
Martini Royale  
Prosecco, Martini Bianco, limonka  
23 zł



## GODZINY OTWARCIA I PRZYJĘCIA OSTATNIEGO ZAMÓWIENIA PRZEZ KUCHNIĘ

poniedziałek 16:00 - 21:30  
wtorek 16:00 - 21:30  
środa 16:00 - 21:30  
czwartek 16:00 - 21:30  
piątek 16:00 - 22:00  
sobota 12:00 - 22:00  
niedziela 12:00 - 21:00

## WINO DOMU

Cellier du Parc Langwedocja / Francja  
Białe: Sauvignon Blanc | Czerwone: Merlot  
1 l karafka - 89 zł ... 0,5 l karafka - 49 zł ... kiel. - 10 zł

Azienda Furlan Wenecja Euganejska / Włochy  
Białe: Chardonnay | Czerwone: Cabernet  
1,5 l butelka - 139 zł  
1 l karafka - 99 zł ... 0,5 l karafka - 49 zł

## ALKOHOLE (4cl)

### APERITIF

Ricard 19 zł  
Campari 13 zł  
Martini (8cl) 13 zł  
Aperol 12 zł  
Lillet (8cl) 18 zł  
Dolin Rosso (8cl) 17 zł

### WÓDKA

Grey Goose 24 zł  
Belvedere 21 zł  
J.A.Baczewski 13 zł  
Żubrówka 9 zł  
Żubrówka Czarna 14 zł

### WHISKY, BURBON

Glenmorangie Signet 18 Y.O. 64 zł  
Lagavulin 16 Y.O. 31 zł  
Ardbeg 10 Y.O. 23 zł  
Glenfiddich 12 Y.O. 19 zł  
Johnnie Walker Black Label 18 zł  
Ballantine's Finest 14 zł  
Jameson 14 zł  
Jack Daniel's Gentelman 23 zł  
Jack Daniel's 17 zł  
Jim Beam 14 zł

### GIN

Tanqueray 10 24 zł  
Hendrick's 19 zł  
Bombay Sapphire 14 zł

### RUM

Havana Añejo 3 Años 13 zł  
Havana Añejo 7 Años 17 zł

### LIKIER

Alizé Gold Passion 10 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 V.S. 19 zł  
Calvados Boulard Pays d'Auge 26 zł  
Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. 26 zł  
Grappa Tradizionale 19 zł  
Jägermeister 14 zł  
Underberg (2cl) 14 zł