

## KARTA WIN

Zapytaj o naszą kartę win, również na kieliszki.  
Od roku 2019 Jesteśmy laureatami nagrody  
Award of Excellence by Wine Spectator.

# ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

## W PRZERWIE

✓ Le Trou Normand  
sorbet jabłkowy  
z odrobiną Calvadosu  
13 zł

2013

## FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT Z DUSZĄ W HISTORYCZNYM MIEJSCU

2022

Twój idealny adres na małą i wielką okazję.

W tym autentycznym, jedynym krakowskim bistro tradycja jest wciąż żywa i ma się dobrze, choć kuchnia idzie z duchem czasu.  
Utrwała tradycję serdeczności. Smaki są bezpośrednie, receptury szczerze, atmosfera i oprawa pysznie wciąż modna.

### APERITIF

Kir lub Cardinal 100 ml / 15 zł

Prosecco - Azienda Furlan

Białe: Glera

Kieliszek 100 ml | 19 zł

CAVA Dominio d'Tharsys - Pago de Tharsys

Białe: Macabeo

Rose: Xarel-Lo, Parellada, Macabeo

Kieliszek 100 ml | 23 zł Karafka 250 ml | 52 zł

### MAŁE PROSTE REKOMENDACJE

Marokańskie sardynki (puszeczka)

cytryna, bagietka

24 zł

✓ Pasta z pieczonego bakłażana

granat, gęsty jogurt, pita

27 zł

Melon miodowy

francuska sucha wędzina Rosette de Lyon

33 zł

### TALERZE NA POCZĄTEK

Salatka Zakładka

liście sałat, kozi ser, gruszka,

łosoś marynowany, orzechy,

vinaigrette miodowo-gorczykowy

44 zł

✓ Karczoch, oliwki, suszone pomidory

sos Beurre Blanc

32 zł

✓ Frytki z pecorino

palony por, sól morską, majonez

24 zł

✓ Domowa focaccia z pieca

tomat, mozzarella, zioła

34 zł

Wątróbki drobiowe

karmelizowane w occie z malin

świeża malina, listki szpinaku

32 zł

Ziołowe tzatziki z ogórków,

łosoś w stylu gravlax

33 zł

Smażone kalmary z pikantnym chorizo

oraz hiszpańska papryczka, grzanki pszenne

33 zł

Tuńczyk orientalnie à la minut

awokado, sezam, kremowe kimchi

44 zł

### SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

wzorem paryskich bistro i brasserie serwujemy  
DANIA DNIA.

Limitowane mięsne delikatesy, ryby oraz salaty  
na bazie sezonowych produktów.

\*\*\*

### REKOMENDACJA MIESIĄCA

#### ŚLIMAKARNIA

Ratatouille

warzywny garnitur prowansalski  
ze ślimakami oraz nutą wanilii i anyżu  
(12 szt.) 42 zł

Jajecznica ze szczypiorkiem i winniczkami

ciasto francuskie

(6 szt.) 32 zł

Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowym,

grzanki pszenne

6 szt 29 zł 12 szt 42 zł

### PO KRAKOWSKU I MAŁOPOLSKU

Konfitowana w gęsim tłuszczu noga kaczki,  
kasza gryczana na dwa sposoby, piklowane buraki,  
grzyby w śmietanie w formie sosu

49 zł

Pierogi z udźcem cielęcym ręcznie lepione

krem z papryki, prażona cebula, koperek,

wędzony twaróg

44 zł

### SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

Ryż na mleku z wanilią Bourbon

solony karmel

11 zł

Crème brûlée mini

- nasz klasyk od 2013 roku

15 zł

Crème caramel,

pralina migdałowa

15 zł

Profiterole z kremem waniliowym

sos z cytryn z rozmarynem, nuta kawy

24 zł

Chłodnik wiśniowy

sorbet z czerwonych owoców sezonowych

19 zł

Mus z mascarpone z owocami lata

18 zł

Ciasto z truskawkami

biskopt, bita śmietana, sos z truskawek

23 zł

Ananas w syropie cukrowym

sorbet mango

19 zł

### ŚWIEŻE MULE

KLASYCZNE I NIE TYLKO

Dostawa przyjeżdża do nas tylko w czwartki,  
dostępność do wyczerpania zapasów.

300 g 33 zł / 500 g 44 zł

### WEGE I RYBA

✓ Liście sałat z vinaigrette  
miodowo-musztardowym

23 zł

✓ Zielona fasolka w jogurcie migdałowym

morele, prażone migdały

35 zł

✓ Stek z koziego sera

hummus, groszek z miętą, marynowany kumkwat, dżem z figi

42 zł

✓ Podpiekana pita à la „pizza”

grillowana cukinia, oliwa czosnkowa, pecorino, mozzarella,

grana padano

39 zł (max 20 szt. dziennie)

Filet z makreli

gnocchi z zielonym pesto, pieczona papryka

47 zł

Szaszłyk z kałamarnicy

cytrynowe risotto

59 zł

### MAKA

Tagliatelle z krewetkami

świeże mango, listki szpinaku

48 zł

Penne z królikiem na patelni

naturalny sos z nutą szałwi

46 zł

Lasagne jagnięca

zielona fasolka, sos Indian Curry

49 zł

### BEEF CLUB

Tatar-ek wołowy

z marynowanej wołowiny, doprawiany

brioche paryska

46 zł

Siekany rumsztyk wołowy z blachy

konfitura z palonej cebuli, sadzone jajo kurcze,

sos z tłuczonego pieprzu, frytki

48 zł

Policzek wołowy w stylu „zebra”, długo duszony

purée ziemniaczane z wędzonką

63 zł

### O TAK!

Panierowany eskalop ze schabu wieprzowego

bez kości, sos tatarski lub ogórki marynowane, frytki

44 zł

## PIWO BECZKOWE I BUTELKOWE

czeski browar Svijski  
lane 0,4l | 15 zł  
butelkowe 0,5l | 16 zł  
bezalkoholowe 0,5l | 17 zł  
zapytaj też o Browar Szreniawa

## WINO DOMU

**Cellier du Parc** Langwedocja | Francja  
Białe: Sauvignon Blanc | Czerwone: Merlot  
1 l karafka - 89 zł 0,5 l karafka - 50 zł  
kiel. - 14 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 - 55 zł kiel. - 15 zł

## ORGANICZNE WINO BEZALKOHOLOWE

Weingut Leitz - Niemcy

Riesling spokojny lub musujący  
kieliszek 100ml: 23 zł - butelka 750 ml: 140 zł  
kieliszek 100ml: 25 zł - butelka 750 ml: 150 zł

## MAISON – napoje naszego wyrobu

**WÓDKI** 4cl|14 zł

**Wódka Zakładka** wódka, pieprz i rozmaryn  
**Kawówka** ziarna kawy i wódka, lekko słodka  
**Cytrynowka** świeże cytryny i spirytus  
**Ajerkoniak** żółta, spirytus i wanilia

## LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

**Lemoniada: cytrynowa, różana, lawendowa**  
0,4l | 15 zł, 1,0l | 31 zł  
Lemoniady przygotowujemy również bez cukru  
lub na bazie syropu z ksylitolu brzoźowego (cytrynową)  
+ 2zł  
**Świeży sok** 0,2l | 14 zł, 1,0l | 54 zł  
pomarańcza, grejpfrut, mix

## 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 | 8,50 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  
Caffè Latte 12 zł  
Dostępna jest również kawa bezkofeinowa  
oraz mleko bez laktozy i roślinne

**HERBATY liściaste w dzbanku** 13 zł

**czarne:** Ceylon, Earl Grey  
**zielone:** Gunpowder, Oriental Sencha, Jaśminowa  
**owocowe i ziołowe:** Mango & Truskawka, Mięta

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

### Chlorofil Mojito

chlorofil | mint | sugar syrup | lime  
25 zł

### Virgin Mojito

mięta | syrop cukrowy | limonka | woda gazowana  
21 zł

### Strawberry Virgin Mojito

mus truskawkowy | mięta | syrop cukrowy | limonka  
woda gazowana  
23 zł

### Spritzer bezalkoholowy

sok z winogron Resling | woda gazowana  
plasterki cytryny  
21 zł

### Kwiatowe Orzeźwienie

woda z kwiatu pomarańczy | syrop z płatków róży  
sok z cytryny | tonik  
19 zł

### Espresso Orangino

Espresso | sok z pomarańczy  
19 zł

### Espresso Tonic

Espresso | tonic | plasterki cytryny  
19 zł

## KOKTAJE NA WINIE

### Spritzer Biały

białe wino | woda gazowana | plasterki cytryny  
22 zł

### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol | woda gazowana | pomarańcza  
29 zł

### Mimosa

Prosecco | sok pomarańczowy  
22 zł

### Rossini

Prosecco | mus z truskawek  
23 zł

### „Kir Royal”

Prosecco | crème de cassis | wisienka  
24 zł

## KOKTAJE

### Martini Espresso

wódka | espresso | likier kawowy  
29 zł

### French 75

Tanqueray 10 | cytryna | syrop cukrowy | Cava  
34 zł

### French Negroni

Tanqueray 10 | Lillet Rouge | Dolin Rosso  
36 zł

### The Sidecar

Hennessy V.S. | Cointreau | cytryna  
36 zł

### Parisian Daiquiri

Havana Añejo 3 Años | St. Germain | limonka  
31 zł

### Mojito

Bacardi | mięta | syrop cukrowy | limonka  
25 zł

## ALKOHOLE (4cl)

### APERITIF

Ricard 19 zł  
Campari 15 zł  
Martini (8cl) 15 zł *bianco, rosso, extra dry*  
Aperol (8cl) 16 zł  
Lillet (8cl) 18 zł

### WÓDKA

Grey Goose 32 zł  
Belvedere 24 zł  
J.A.Baczewski 15 zł  
Żubrówka 12 zł  
Żubrówka Czarna 14 zł

### WHISKY, BURBON

Laphroaig 10 YO 32 zł  
Finlaggan Red Wine Cask 32 zł  
Glenfiddich 12 Y.O. 26 zł  
Johnnie Walker Black Label 21 zł  
Jameson 16 zł  
Jack Daniel's Gentleman 24 zł  
Jack Daniel's 18 zł  
Jim Beam 16 zł

### GIN

Tanqueray 10 25 zł  
Hendrick's 26 zł  
Bombay Sapphire 18 zł

### RUM

Havana Añejo 3 Años 13 zł  
Havana Añejo 7 Años 19 zł  
Bacardi Carta Blanca 13 zł

### LIKIER

St Germain 25 zł  
Amaretto Disaronno 16 zł  
Baileys 15 zł  
Cointreau 16 zł  
Chambord Royale de France 18 zł  
Krupnik 12 zł  
Kahlua 15 zł  
Creme de cassis de Dijon 16 zł

### DIGESTIF

Hennessy X.O. 72 zł  
Rémy Martin 1738 45 zł  
Hennessy V.S. 25 zł  
Calvados Boulard Pays d'Auge 28 zł  
Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. 28 zł  
Grappa Tradizionale 19 zł  
Jägermeister 15 zł

## MIODY PITNE

z rzemieślniczej organicznej miodosytni  
w Duchnowie - The Big Fellow:  
The Big Fellow - Sambucus Nigra  
**Miód pitny z kwiatem czarnego bzu**  
kiel. 100ml: 26 zł – but. 750 ml: 160 zł

The Big Fellow - Prunus Cerasus  
**Miód pitny z sokiem z wiśni**  
kiel. 100ml: 26 zł – but. 750 ml: 160 zł

## KOLEKCJA LIMITOWANA ICONIC ART SPIRITS

Sherry Ximénez – Ximénez Spinola – Hiszpania  
Pedro Ximénez – kieliszek 40 ml: 32 zł

IAS Whisky Tokay Cask 2013  
kieliszek 40 ml: 40 zł

IAS Rum 15y Port Cask 2006  
kieliszek 40 ml: 45 zł