

## KARTA WIN

Zapytaj o naszą kartę win, również na kieliszki. Posiadamy bogatą selekcję win ze Starego Kontynentu, z wyselekcjonowanych niekomercyjnych winnic.

# ZAKŁADKA

## BISTRO DE CRACOVIE

## W PRZERWIE

Le Trou Normand  
sorbet jabłkowy  
z odrobiną Calvadosu  
16 zł

2013

FRANCUSKO-POLSKI PROJEKT Z DUSZĄ W HISTORYCZNYM MIEJSCU

2024

ZaKładka to powrót do najczystszej formy przekazu smaku... Smaku inspirowanego klasyką kuchni francuskiej, paryskich bistro i brasserie.

Pomysł, aby francuskie smaki przenieść na krakowski grunt zakiełkował w głowie Rafała Targosza już ponad 30 lat temu. Wtedy też podczas kilkuletniego pobytu w ojczyźnie Escoffier'a zrozumiał, czym jest radość płynąca z dobrego jedzenia. Powołanie ZaKładki do życia to próba realizacji projektu, dającego wyraz fascynacji i tęsknoty za tamtym okresem - prostej kuchni i nieskrępowanej radości życia.

## APERITIF

„Kir Royal” - 28 zł

CAVA Dominio d'Tharsys - Pago de Tharsys

Biała: Macabeo

Rosé: Xarel-Lo, Parellada, Macabeo

Kieliszek 100 ml - 25 zł | Karafka 250 ml - 54 zł

## PRZYSTAWKI

Dyskretny urok jajka na sposób polski

brunoise z warzyw sezonowych, łosoś, majonez

19 zł

Remulada selerowa z cytryną

zielone jabłko na dwa sposoby, orzech włoski, gorczyca

24 zł

Bulion z trzech rodzajów pieczonego drobiu

domowe kluseczki, suszony podgrzybek

29 zł

Tatar-ek z nutą grzybową

i coś jeszcze

42 zł

Wciąż modny kozi ser dojrzewający

zapiekany z miodem akacjowym,

sałatka z buraka pieczonego w folii, dżem figowy

39 zł

O TAK - Ośmiornica

kremowe gnocchi, kropla oliwy truflowej

44 zł

Karmelizowane wątróbki drobiowe

purée z moreli, piklowana gruszka,

cebulka w czerwonym winie

38 zł

Ślimakarnia

mięso ślimaków zapiekane w porcelanie

w winno-czosnkowym sosie, mini grzanki pszenne

12 szt. - 48 zł | 6 szt. - 36 zł

## DODATKI

Frytki - 24 zł

Zielona fasolka szparagowa na maśle - 26 zł

Czerwona kapusta a'la minute - 24 zł

Remulada selerowa - 21 zł

## SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

wzorem paryskich bistro i brasserie

codziennie serwujemy

SPECJAŁY DNIA

Limitowane mięsne delikatesy, ryby,

sałaty na bazie sezonowych produktów

ZOBACZ NA NASZEJ TABLICY

LUB ZAPYTAJ O BSŁUGĘ

## NASZA REKOMENDACJA

Zapiekana zupa cebulowa

obowiązkowa propozycja francuskiego bistro

42 zł

Podwędzane matiasy podane w kamionce

konfitowane ziemniaki, octowe pikle

42 zł

Gratin z camembertem

borowiki i figa, chipsy ziemniaczane

54 zł

Krokiet z farszem cielęcym

prażone boczniki, przecierany sos z raków

56 zł

## NA SŁODKO

Crème brûlée - nasz klasyk od 2013 r.

14 zł

Lody sezonowe - holenderska czekolada

14 zł

„Kremówka ZaKładka”

25 zł

Bardzo gruszkowe Clafoutis

z nutą kardamonu, sos angielski

25 zł

Naleśnik Suzette

sos palona pomarańcza

25 zł

Jabłka pod kruszonką

lody mleczna wanilia

25 zł

## BISTROMANIA

Bagietka z francuskimi salami premium

korniszonki, dip majo-musztarda Dijon

kieliszek wina domu

36 zł

wersja z frytkami +8 zł

## DANIA GŁÓWNE

Żebro wieprzowe w glazurze

czerwona kapusta a'la minute, orzech laskowy

64 zł

Kremowa carbonara na tyrolskim specku

wersja ZaKładkowa

44 zł

Tatar wołowy XL starannie doprawiony

frytki

58 zł

Kacze udko w naturalnym kaczym sosie

prawdziwe knedle ze śliwką węgierską,

purée z dyni piżmowej

64 zł

Dla prawdziwych smakoszy

kaszanka z nutą papryki suszonej,

kielbaska i jabłko z pieca

52 zł

Maślana buła w stylu pulled pork

karmelizowana cebula, chorizo, dip musztardowy

52 zł

Dzik jest dziki

garnitur burgundzki, pampuch podpiekany

78 zł

Stek rzeźnika a'la minute

sos z tłuczonego pieprzu, frytki na łożu wołowym

79 zł

Pręga wołowa starannie gotowana

w bulionie z liściem laurowym, smażone spätzle,

redukcja demi-glace

66 zł

Risotto bardzo dyniowe

dynia pieczona i marynowana, pestki i oliwa

52 zł