



*Oferta Świąteczna  
2024*



ZAKŁADKA  
— BISTRO DE CRACOVIE —



**Zakładka Bistro de Cracovie istnieje już od 2013 roku.  
To miejsce, w którym łączymy  
kuchnię francuską z polskim produktem.**



Usytuowana na krakowskim Podgórzu Zakładka inspirowana jest klasyczną paryską bistro i brasserie. Pomysł, aby francuskie smaki przenieść na grunt krakowski zakiełkował w głowie Rafała Targosza już prawie 30 lat temu, kiedy to podczas kilkuletniego pobytu w ojczyźnie Escoffiera zrozumiał, czym jest radość płynąca z dobrego jedzenia. Oprócz smacznej kuchni najważniejsza jest w Zakładce atmosfera luźnej elegancji oraz wino z polskich i europejskich winnic.

Obecna w rankingu przewodnika Michelin,  
w od 2019 Award of Excellence amerykańskiego magazynu  
Wine Spectator.

Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizowaniu przyjęć rodzinnych (obiadów poślubnych, chrzcin, komunii, urodzin) oraz spotkań firmowych, biznesowych i szkoleniowych.

Do każdej rezerwacji podchodzimy indywidualnie,  
dbając o zadowolenie naszych Gości.



**ZAKŁADKA**  
— BISTRO DE CRACOVIE —

# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 danii z każdego setu

## **MENU I - 149 zł/ osoby**

### **PRZYSTAWKA / ZUPA**

Podwędzany matias holenderski/ śmietana z jabłkiem i ogórkiem kiszonym  
lub  
Barszcz czerwony na domowym zakwasie / wędzona śliwka/ uszka grzybowe

### **DANIA GŁÓWNE**

Schab nadziewany suszonymi owocami/ kluski śląskie z masłem z nutą  
czosnku/ aromatyczna remoulade z czerwonej kapusty na winie  
lub  
Filet z makreli/ purée z selera/ brunoise z buraków z gorczycą i octem  
balsamicznym

### **DESER**

Świąteczny Crème brûlée z winną śliwką  
lub  
Karmelizowane jabłka z cynamonem i rodzynką/ maślana kruszonka/  
lody z wanilią i burbonem



# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 danii z każdego setu

## **MENU II - 189 zł/ osoby**

### **PRZYSTAWKA**

Pierogi z farszem cielęcym/ kremowy seler/ konfitowane kasztany  
lub

Buraki pieczone w soli/ wędzony łosoś/ śmietana chrzanowa

### **ZUPA**

Barszcz czerwony na domowym zakwasie/ wędzona śliwka/ uszka grzybowe  
lub

Kremowa zupa z leśnych grzybów/ nuta trufli/ domowe pszenne kluseczki

### **DANIA GŁÓWNE**

Kacze udko długo konfitowane/ kremowa marchew z kardamonem/  
pieczone jabłko/ kluska śląska z makiem

lub

Tortellacci z farszem grzybowym/ prażone orzechy/ parmezan

### **DESER**

Biskopt z makiem z kandyzowaną skórka pomarańczy/ beza/ sos czekoladowy  
lub

Strudel jabłkowy z cynamonem/ lody waniliowe/ sos waniliowy





# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 danie z każdego setu

## **MENU III - 219 zł/ osoby**

### **PRZYSTAWKA**

Kąski z królika z nutą pomarańczy/ orzechy na maśle/ kruszonka piernikowa z orzechem laskowym

lub

Łosoś macerowany z koperkiem/ śmietana z chrzanem i cytryną/ orzechy

### **ZUPA**

Biała zupa rybna z wędzonymi rybami/ pszenne grzanki

lub

Bulion z suszonych borowików/ kluski z aromatem tymianku

### **W PRZERWIE**

Le Trou Normand

gałka sorbetu jabłkowego z odrobiną calvadosu

### **DANIA GŁÓWNE**

Jesiotr/ białe masło z nutą tymianku/ kluski ziemniaczane z gulaszem grzybowym

lub

Kark z dzika/ gratin ziemniaczane/ purée z dyni z aromatem cynamonu / sos z dodatkiem jałowca

### **DESER**

Fondant z belgijskiej czekolady/ wiśnie z rumem/ sos waniliowy

lub

Ptyś z kremem pistacjowym/ sos karmelowy/ bita śmietana



# Oferta Świąteczna

## BONY PODARUNKOWE I RABATY

Dla Państwa pragnących przygotować swoim pracownikom niespodziankę  
mamy propozycję oryginalnego prezentu  
– wyjątkowych chwil spędzonych w Zakładka Bistro de Cracovie.

Bony podarunkowe są ważne 6 miesięcy, można je zakupić u nas w dowolnych  
nominatach (należy doliczyć koszt wydruku i koperty)



Dla każdego gościa korzystającego z naszej oferty wigilijnej dostanie 5% rabatu na  
następną wizytę w naszej restauracji  
(OFERTA TRWA DO KOŃCA MARCA 2025)



# PAKIETY NAPOJÓW

Pakiet napojów gorących i bezalkoholowych  
kawa, herbata, woda, soki  
69 zł / 1 osoba

Pakiet napojów gorących i alkoholowych  
kawa, herbata, woda, soki, piwo, wino  
129 zł / 1 osoba

## NAPOJE I WINO

### WINO DOMU

Francja / Langwedocja: wino białe lub czerwone / karafka 1 litr 110 zł  
Włochy / Wenecja Euganejska: wino białe lub czerwone / karafka 1 litr 110 zł

### NAPOJE ZIMNE W KARAFKACH

Woda gazowana / karafka 1 litr 15 zł  
Woda niegazowana / karafka 1 litr 15 zł

Lemoniada cytrynowa, różana lub lawendowa / karafka litr 36 zł

Soki owocowe / karafka litr 27 zł (pomarańcza, jabłko)

### KAWY I HERBATY

#### KAWY NUMBER COFFEE a la carte

Espresso 12 zł

Espresso macchiato 12 zł

Podwójne espresso 14 zł

Americano 13 zł

Flat White 15 zł

Cappuccino 15zł

Caffè Latte 15zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa  
oraz mleko bez laktozy i roślinne

#### HERBATY LIŚCIASTE NEWBY a la carte

w dzbankach 15 zł

czarne, zielone, owocowe



ZAKŁADKA  
— BISTRO DE CRACOVIE —

Szanowni Państwo!

Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie mając na względzie Państwa oczekiwania oraz założenia budżetowe. Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć firmowych pozwala nam skutecznie planować i przewidywać. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie.

W trosce o Państwa i naszych Gości prosimy o informowanie o alergiach i nietolerancjach pokarmowych, które należy uwzględnić w proponowanym przez nas menu. Jesteśmy otwarci na Państwa pytania dotyczące składników pokarmowych znajdujących się w proponowanych przez nas daniach.

Stoły na wyjątkową uroczystość przykrywamy białym obrusem. Na Państwa życzenie, za dodatkową opłatą, organizujemy dekoracje kwiatowe na stół. Dekoracje możecie Państwo zorganizować również bezpłatnie, we własnym zakresie.

Podane ceny są cenami brutto.

Do faktury doliczamy serwis 12,5%.

Pobranie faktury prosimy zgłosić przed sfinalizowaniem i fiskalizacją rachunku.

Oferta przesłana w załączniku dotyczy wyłącznie dań, dodatkowe koszty kalkulujemy indywidualnie. Licząc na współpracę, pozostają do dyspozycji

