

## 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

2025

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” - 30 zł

CAVA Dominio d'Tharsys - Pago de Tharsys

Biała: Macabeo

Rosé: Xarel-Lo, Parellada, Macabeo

Kieliszek 100 ml - 28 zł | Karafka 250 ml - 65 zł

### PRZYSTAWKI

Karmelizowane wątróbki drobiowe

konfitura z czerwonej cebuli z nutą malin,

brioche paryska z pieprzem

44 zł

Czysta esencja

“Bulion” - pręga, gęś, kura, lane ciasto

32 zł

Zimowa makrela w occie cydrowym

opiekana i marynowana, cytrynowe ziemniaki,

pieczona słodka papryka na złamane smaki

39 zł

Grzybowe pierożki i kawałki jesiotra

duszone w kremowym sosie rakowym

48 zł

Prawdziwy gołąbek w stylu polskim

zapieczony w sosie z leśnych grzybów

46 zł

Ślimaki i ciasto francuskie

winno-czosnkowe velouté z listkami szpinaku

44 zł

“Sałatka”

cykoria, kozi ser, burak, pasta z prażonego sezamu

i ciecierzycy, granat, vinaigrette lekko orientalny

42 zł

Panierowane i smażone szyneczki z żabich udek

aïoli ziołowe z soliródem

44 zł

### SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

wzorem paryskich bistro i brasserie

w weekendy serwujemy

SPECJAŁY DNIA

Limitowane mięsne delikatesy, ryby,

salaty na bazie sezonowych produktów

ZOBACZ NA NASZEJ TABLICY

LUB ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

### NASZA REKOMENDACJA

Zapiekana zupa cebulowa

obowiązkowa propozycja francuskiego bistro

44 zł

Gęsie żołądki

krem z pieczonego selera, redukcja cielęca,

świeża trufla sezonowa

54 zł

Tatar wołowy XL

z marynowanej wołowiny, frytki w pakiecie

58 zł

### NA SŁODKO

Crème brûlée - nasz klasyk od 2013 r.

16 zł

Duży profiterol

z wanilią bourbon, lody i słodka śmietanka,

sos czekoladowy

27 zł

Krem z czerwonej pomarańczy

sorbet mango, palona beza

25 zł

Fondant z belgijskiej czekolady

ciepłe wiśnie z kardamonem

35 zł

Jabłka pod kruszonką

lody mleczna wanilia

25 zł

Lody sezonowe - orzech włoski

14 zł

### DANIA GŁÓWNE

Pstrąg (tuszka) z pieca

orzechy i kasztany na palonym maśle z jarmużem

69 zł

Siekany rumsztyk wołowy z blachy

gęsta prażona cebula, kurze jajo na solonym maśle,

frytki z pecorino

68 zł

O TAK! Prawdziwa wiejska kaszanka

z kartaczem faszerowanym łopatką wieprzową,

wędzonka

62 zł

Bitki z dzika w sosie własnym

maślane purée ziemniaczane,

plastry ogórka charsznickiego

79 zł

Kąski z królika

z ziemniaczanymi kluskami

w potrawce z pieczonych pomidorów

69 zł

Kaczka nóżka

konfitowana w kaczym tłuszczu,

krem z gotowanej czerwonej kapusty,

sos z dzikiej róży, kluska śląska

68 zł



Domowy makaron

z “gulaszem grzybowym”, płatki parmezanu

56 zł

### DODATKI

Frytki - 24 zł

Zielona fasolka szparagowa na maśle - 26 zł

Kluski śląskie - 24 zł

## PIWA BECZKOWE I BUTELKOWE

Lane: czeski browar Svijany 0,4l - 18 zł

### Butelkowe:

Bezalkoholowe 0,5l - 18 zł

India Pale Ale 0,5l - 19 zł

### Browar Ponidzie:

Dnieje - piwo typu pils 0,5l - 21 zł

Sun O'Clock - piwo typu APA 0,5l - 21 zł

Pszeniczne 0,5l - 21 zł

## WINA DOMU

Les Domaines Robert Vic Langwedocja | Francja

Białe: Sauvignon Blanc | Czerwone: Merlot

1l karafka - 125 zł | 0,5l karafka - 65 zł | kiel. - 18 zł

Azienda Furlan Wenecja Euganejska | Włochy

Białe: Chardonnay | Czerwone: Cabernet

1l karafka - 125 zł | 0,5l karafka - 65 zł | kiel. - 18 zł

## ORGANICZNE WINO

### BEZALKOHOLOWE

Weingut Gebrüder Anselmann - Niemcy | Riesling

kiel. 100 ml - 28 zł | but. 750 ml - 180 zł

## LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

Lemoniada: cytrynowa, różana lub lawendowa

0,4l - 18 zł | 1,0l - 36 zł

lemoniadę cytrynową przygotowujemy również bez cukru

Sok świeżo wyciskany

0,2l - 22 zł

pomarańcza, grejpfrut lub mix

## NAPOJE ZIMNE

Perlage lub Cisowianka 0,3l - 10 zł | 0,7l - 18 zł

Acqua Panna 0,75l - 24 zł

San Pellegrino 0,75l - 24 zł

Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Tonic 0,2l - 14 zł

Coca Cola 0,25l - 14 zł

## NAPOJE GORĄCE

### KAWY

Espresso 12 zł

Espresso macchiato 12 zł

Podwójne espresso 14 zł

Americano 13 zł

Flat white 16 zł

Cappuccino 16 zł

Caffè Latte 16 zł

Dostępne są również: kawa bezkofeinowa,

mleko bez laktozy oraz mleko roślinne.

HERBATY liściaste w dzbanku 16 zł

ceylon, earl grey, gunpowder, jaśminowa,

Sencha, truskawka-mango, mięta

## MAISON (4cl) - 16 zł

### Wódka Zakładka

wódka | pieprz | rozmaryn

### Kawówka (lekko słodka)

wódka | ziarna kawy

### Cytrynowka

świeże cytryny | spirytus

## NA ROZGRZANIE

### HERBATA ZIMOWA

domowy syrop imbirowy | pomarańcz | cytryna

cynamon | goździki

22 zł

### WINO GRZANE

na bazie wina białego lub czerwonego

miód | cynamon | goździki | migdały | rodzyunki | morele

28 zł

### "HOT APEROL"

Aspide | wino białe | sok jabłkowy

syrop pomarańczowy | rozmaryn | anyż | cynamon

36 zł

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

### Strawberry Virgin Mojito

mus z truskawek | mięta | cukier trzcinowy

limonka | woda gazowana

28 zł

### Spritzer bezalkoholowy

wino bezalkoholowe | woda gazowana

plasterek cytryny

30 zł

### Espresso Tonic

espresso | tonic | plasterek cytryny

22 zł

## KOKTAJLE NA WINIE

### Spritzer Biały

białe wino | woda gazowana | cytryna

26 zł

### Aspide Spritz

Prosecco Furlan | Aspide

woda gazowana | pomarańcza

36 zł

### Rose Sprissetto

Sprissetto Eden | Cava Rose | grejpfrut

32 zł

### "Limoncello" Spritz

Prosecco Furlan | cytrynowka | cytryna

woda gazowana

36 zł

## KOKTAJLE

### Martini Espresso

wódka | espresso | Kahlúa

32 zł

### French 75

Tanqueray 10 | cytryna | syrop cukrowy | Prosecco

34 zł

### Negroni Sour

Bombay Sapphire | słodki vermouth | Campari

limonka | biało

36 zł

### Pornstar Martini

wódka waniliowa | passoa | purée marakuja

limonka | syrop cukrowy | Prosecco

36 zł

## ALKOHOLE (4cl)

### APERITIF

Ricard 19 zł

Campari 18 zł

Martini (8cl) 16 zł

bianco, rosso, extra dry

Aspide (8cl) 18 zł

Lillet (8cl) 20 zł

### WÓDKA

Grey Goose 31 zł

Belvedere 32 zł

J. A. Baczewski 16 zł

J. A. Baczewski wanilia 18 zł

Żubrówka Bison Grass 14 zł

Żubrówka Czarna 18 zł

### WHISKY, BOURBON

Laphroaig 10 Y.O. 41 zł

Johnnie Walker Black Label 24 zł

Jameson 19 zł

Jack Daniel's 21 zł

### GIN

Tanqueray 10 29 zł

Hendrick's 30 zł

Bombay Sapphire 21 zł

### RUM

Havana Añejo 7 Años 19 zł

Equiano 39 zł

### LIKIER

St-Germain 29 zł

Amaretto Lazzaroni 18 zł

Baileys 18 zł

Cointreau 18 zł

Kahlua 18 zł

Edmond Briottet Creme de Cassis 19 zł

Passoa 19 zł

Aperitivo Sambuco 18 zł

### DIGESTIF

Hennessy X.O. 96 zł

Rémy Martin 1738 54 zł

Hennessy V.S. 38 zł

Calvados Boulard Pays d'Auge 24 zł

Calvados VSOP Single Malt 35 zł

Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. 26 zł

Armagnac Clos Martin X.O. 35 zł

Grappa Tradizionale 41 zł

Grappa Giare Amarone 43 zł

Grappa Giare Gewürztraminer 43 zł

Jägermeister 18 zł

Fernet Branca 18 zł

Amaro al Carciofo Paesano 21 zł

Jefferson Amaro Importante 29 zł