

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
18 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 -110 ml

CAVA Dominio d’Tharsys - Pago de Tharsys

Biała: Macabeo | 12%|

Rosé: Xarel-Lo, Parellada, Macabeo

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

NA POCZĄTEK

✓ **Pieczywo rzemieślnicze** 360g
solone ubijane masło
23 zł

✓ **Grillowana cykoria** 250g
vinaigrette z moreli, pieczone buraki,
zielone jabłko
42 zł

Wędzony matias 270g
remulada selerowa, jajo w majonezie
44 zł

“Bigos grzybowy” 350g
z pieczoną kaczką
44 zł

Flaczki wołowe 450g
w sosie z wędzonej papryki
45 zł

Tatar z marynowanej wołowiny 200g
klasycznie doprawiony
48 zł

Pierożki z mięsem na kremie z borowików 280g
piklowany borowik na złamanie smaku
44 zł

Ozorki cielęce 210g
sos tatarski, tost z żytniego chleba
39 zł

ZAKŁADKOWE KLASYKI

Zapiekana Zupa Cebulowa 500 ml
obowiązkowa pozycja francuskiego bistro
44 zł

✓ **Camembert zapiekany z borowikami** 280g
smażone winogrona, chipsy ziemniaczane
56 zł

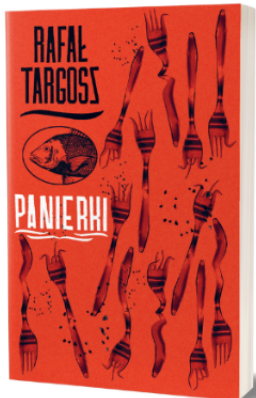
Ślimakarnia
mięso ślimaków zapiekane w porcelanie
w maśle czosnkowym, mini grzanki
12 szt. - 53 zł 80g | 6 szt. - 39 zł 40g

SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

Crème brûlée - nasz klasyk od 2013 r. 90g
19 zł

“Kremówka ZaKładka” 200g
sos karmelowy
28 zł

Jabłka pod maślaną kruszonką 230g
lody waniliowe
32 zł



DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza 400g
pieczona kapusta z blachy,
białe masło lekko cytrynowe
83 zł

Dzik jest dziki 420g
pulpeciki z dzika,
kremowy makaron w stylu Carbonara
69 zł

Stek bavette 400g
palona cebula, masło “Café de Paris”
frytki, sos z tłuczonego pieprzu
89 zł

Karmelizowane wątróbki z drobiu 400g
konfitura z czerwonej cebuli i figa, brioche
52 zł

Kaszanka gryczana z podrobami 380g
panierowana i smażona,
grzyby w śmietanie
52 zł

Kurczak zagrodowy w czerwonym winie 450g
garnitur burgundzki, bekon, pieczarka,
Spätzle na maśle
58 zł

✓ **Długo pieczona kapusta** 330g
prażona gryka, sos beurre blanc
54 zł

**Kacze udko długo konfitowane
w naturalnym kaczym tłuszczu** 450g
czerwona kapusta z jabłkiem i majerankiem,
gratin z ziemniaków Anna
76 zł

Pręga wołowa gotowana 440g
glazurowane marchewki,
purée ziemniaczane z chrzanem,
redukcja z liściem laurowym
79 zł

PIWA BECZKOWE I BUTELKOWE

Lane: czeski browar Svijany 0,4l | 4,8% | - 18 zł

Butelkowe:

Bezalkoholowe 0,5l | 0,5% | - 18 zł

India Pale Ale 0,5l | 6,5% | - 19 zł

Browar Ponidzie:

Dnieje - piwo typu pils 0,5l | 5,1% | - 21 zł

Sun O’Clock - piwo typu APA 0,5l | 5,5% |- 21 zł

Pszeniczne 0,5l | 5% | - 21 zł

WINA DOMU

Les Domaines Robert Vic Langwedocja | Francja

Białe: Sauvignon Blanc | 12,5 % | Czerwone: Merlot | 13 % |

1l karafka - 125 zł | 0,5l karafka - 65 zł | kiel. 100 ml - 18 zł

Azienda Furlan Wenecja Euganejska | Włochy

Białe: Chardonnay | 11,5% | Czerwone: Cabernet | 12,5% |

1l karafka - 125 zł | 0,5l karafka - 65 zł | kiel. 100 ml- 18 zł

ORGANICZNE WINO
BEZALKOHOŁOWE

Weingut Gebrüder Anselmann - Niemcy | Riesling

kiel. 100 ml - 30 zł | but. 750 ml - 195 zł

LEMONIADY I ŚWIEŻE SOKI

Lemoniada: cytrynowa, różana lub lawendowa

300 ml - 18 zł | 1 l - 36 zł

lemoniadę cytrynową przygotowujemy również bez cukru

Sok świeżo wyciskany

200 ml - 22 zł

pomarańcza, grejpfrut lub mix

NAPOJE ZIMNE

Perlage lub Cisowianka 300 ml - 10 zł | 700 ml - 18 zł

Acqua Panna 750 ml - 24 zł

San Pellegrino 750 ml - 24 zł

Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Tonic 200 ml – 14 zł

Coca Cola 250 ml – 14 zł

NAPOJE GORĄCE

KAWY

Espresso 12 zł - 25 ml

Espresso macchiato 14 zł - 40 ml

Podwójne espresso 14 zł - 45 ml

Americano 13 zł - 160 ml

Flat white 16 zł - 160 ml

Cappuccino 16 zł - 160 ml

Caffè Latte 16 zł - 210 ml

Dostępne są również: kawa bezkofeinowa,
mleko bez laktozy oraz mleko roślinne.

HERBATY liściaste w dzbanku 16 zł - 400 ml

ceylon, earl grey, gunpowder, jaśminowa,

Sencha, truskawka-mango, mięta

MAISON (4cl) - 16 zł

Wódka Zakładka | 40%

wódka | pieprz | rozmaryn

Kawówka (lekko słodka) | 35% |

wódka | ziarna kawy

Cytrynówka | 35% |

świeże cytryny | spirytus

NA ROZGRZANIE

HERBATA JESIENNA - 400 ml

domowy syrop imbirowy | pomarańcz | cytryna

cynamon | goździki

22 zł

WINO GRZANE - 200 ml

na bazie wina białego lub czerwonego

miód | cynamon | goździki | migdały | rodzyнки | morele

26 zł

“HOT APEROL” - 190 ml

Aspide 4 cl | wino białe 10 cl | sok jabłkowy

syrop pomarańczowy | rozmaryn | anyż | cynamon

32 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOŁOWE

Peach Virgin Mojito - 160 ml

mus z brzoskwini | mięta | cukier trzcinowy

limonka | woda gazowana

28 zł

Spritzer bezalkoholowy - 200 ml

wino bezalkoholowe | woda gazowana

plasterek cytryny

32 zł

Orange Espresso Tonic - 200 ml

espresso | tonic | sok z pomarańczy

26 zł

KOKTAJLE

Spritzer Biały - 200 ml

białe wino 15cl | woda gazowana | cytryna

28 zł

Aspide Spritz - 230 ml

Prosecco Furlan 10cl | Aspide 8cl

woda gazowana | pomarańcza

36 zł

“Limoncello” Sour - 110 ml

domowa cytrynówka 5cl | białko

36 zł

Martini Espresso - 125 ml

wódka 4cl | espresso | Kahlúa 6cl

34 zł

Rasbeery French 75 - 160 ml

Bombay Sapphire 4cl | purée malinowe | Prosecco 10cl

36 zł

Whisky Sour - 110 ml

Jack Daniel’s 6cl | syrop cukrowy

cytryna | białko

36 zł

Pornstar Martini - 160 ml

wódka waniliowa 4cl | passoa 2cl | purée marakuja

limonka | syrop cukrowy | Prosecco 4cl

36 zł

ALKOHOLE (4cl)

APERITIF

Ricard | 45% | 19 zł

Campari | 25% | 18 zł

Martini (8cl) 16 zł

bianco | 14,4% | rosso | 14,5% / extra dry | 18% |

Aspide (8cl) | 11% | 18 zł

Lillet (8cl) | 17% | 20 zł

WÓDKA

Grey Goose | 40% | 31 zł

Belvedere | 40% | 32 zł

J. A .Baczewski | 40% | 16 zł

J. A .Baczewski wanilia | 40% | 18 zł

Żubrówka Bison Grass | 37,5% | 16 zł

Żubrówka Czarna | 40% | 18 zł

WHISKY, BOURBON

Laphroaig 10 Y.O. | 40% | 41 zł

Johnnie Walker Black Label | 40% | 24 zł

Jameson | 40% | 19 zł

Jack Daniel’s | 40% | 21 zł

GIN

Tanqueray 10 | 47,3% | 29 zł

Hendrick’s | 41,4% | 30 zł

Bombay Sapphire | 40% | 21 zł

RUM

Bacardi Carta | 37,5% | 19 zł

Havana Añejo 7 Años | 40% | 19 zł

Equiano | 43% | 39 zł

LIKIER

St-Germain | 20% | 29 zł

Amaretto Apriatico | 28% | 18 zł

Baileys | 17% | 19 zł

Cointreau | 40% | 19 zł

Kahlua | 16% | 18 zł

Edmond Briottet Creme de Cassis | 20% | 19 zł

Passoa | 15% | 19 zł

Aperitivo Sambuco | 14% | 18 zł

Bergamotto Fantastico | 32% | 21 zł

DIGESTIF

Hennessy X.O. | 40% | 96 zł

Rémy Martin VSOP | 40% | 54 zł

Hennessy V.S. | 40% | 38 zł

Calvados Boulard Grand Solage | 40% | 28 zł

Calvados Papidoux VSOP | 40% | 35 zł

Armagnac Clés Des Ducs V.S.O.P. | 40% | 28 zł

Armagnac Clés Des Ducs X.O. | 40% | 38 zł

Grappa Tradizionale | 42% | 41 zł

Grappa Giare Amarone | 41% | 43 zł

Grappa Giare Gewürztraminer | 41% | 43 zł

Jägermeister | 35% | 21 zł

Fernet Branca | 39% | 21 zł

Amaro al Carciofo Paesano | 28% | 23 zł

Jefferson Amaro Importante | 30% | 29 zł