

RESTAURACJA KRAKUS



Menu

Zapraszamy

Niedziela-Czwartek

10:00 – 21:00

Piątek-Sobota

10:00 -22:00

Fundacja Zespołu Pieśni i Tańca „Krakus”

ul. Reymonta 15

30-059 Kraków

Tel. 12 617-20-24, 12 634-19-54

lcafe@krakus.net

www.fundacja.krakus.net

Polecamy

Specjalność Restauracji Krakus

Wołowina po chłopsku 140 g
(pieczeń wołowa w sosie
z chleba razowego)
30 PLN

(roast beef in wholemeal bread gravy)

Szef kuchni poleca

Zupa gulaszowa 10,00 PLN

(Goulash soup)

Polędwiczka z dorsza Atlantyckiego z tagliatelle z marchwi 33,00 PLN

(loin of Atlantic cod with tagliatelle with carrots)

Wołowina na sosie śliwkowym 30,00 PLN

(beef in plum sauce)

Policzki wieprzowe na kaszy gryczanej 24,00 PLN

(pork cheeks on buckwheat)

Żeberka wp. duszone glazurowane miodem 15,00 PLN

(braised pork ribs glazed with honey)

Schab w sosie własnym 15,00 PLN

(pork in gravy)

Informację o alergenach pokarmowych i recepturach udzieli kierownik lub szef kuchni

Śniadanie miły początek dnia : jaja sadzone, czy jajecznica, wędlina czy smażona kielbasa?

Proszę wybrać.

*(Have a good start to your day!
Choose from sunny side-up eggs, scrambled eggs, cold cuts, fried sausage ?)*

Śniadanie szefa /Boss breakfast 16,00 PLN

Trzy jaja smażone wg życzenia,
Stek z polędwicy, grillowany pomidor,
2 plastry szynki, tosty, masło.

*(3 eggs fried as you wish,
Tenderloin steak, grilled tomato,
2 slices of ham, toasts, butter)*

Śniadanie amerykańskie / American breakfast 14,00 PLN

Trzy jaja smażone wg życzenia,
do tego 2 grillowane kielbaski,
dwa plastry grillowanego bekonu,
dwa plastry grillowanej szynki, tosty, masło.

*(3 eggs fried (as you wish) with 2 grilled sausages,
2 slices of grilled bacon,
2 slices of grilled ham, toasts, butter)*

Śniadanie francuskie /French breakfast 14,00 PLN

Omlet z trzech jaj, tosty,
W skład omletu wchodzi : pieczarki, pomidory

(3 egg omelette with mushrooms and tomatoes, toasts)

Śniadanie regionalne / Local breakfast 9,00 PLN

Jajecznica z 3 jaj na szynce i cebuli, tosty

(Scrambled eggs (made of 3 eggs) with ham and onion, toasts)

Startery /starters

Carpaccio

24,00 PLN

(z łososia podawane z kaparami, oliwką i serem parmezan)

(salmon served with capers, olive and parmesan cheese)

Carpaccio z buraków

14,00 PLN

(Burak pieczony ,sałata rukola , ser feta , dressing z oliwy z oliwek z cytryną i czosnkiem)

(Roasted beet, arugula, feta cheese with dressing with olive oil, lemons and garlic)

Camembert zapiekany z sezamem podawany na żurawinie

10,00 PLN

(ser camembert zapiekany z sezamem podawany na żurawinie)

(Camembert cheese baked with sesame seeds served on cranberry)

Łosoś z sałatką z kompresowanego ogórka i mięty na sosie żurawinowym

19,00 PLN

(łosoś ,ogórki zielone, mięta świeża, żurawina, miód, cukier, cytryna, jabłko, sól)

(sous vide salmon with a salad of pickled cucumber and mint on canberry sauce)

Zupy / soups

**Zupa z leśnych grzybów suszonych z
łazankami** 7,00 PLN
(dried forest mushrooms soup with noodles)

Krem z białych warzyw z grzankami 7,00 PLN
(Cream of white vegetables with croutons)

Bulion z galicyjski 6,50 PLN
(Galician broth)

Żurek staropolski 7,80 PLN
(polish soup)

Mięsa / meat

Połowiczki wieprzowe w kurkach <i>(pork tenderloin with mushroom sauce)</i>	140 g	25,00 PLN
Połowiczki wieprzowe z sosem z palonej papryki <i>(pork tenderloin in a sauce of roasted peppers)</i>	140 g	25,00 PLN
Schab w sosie chrzanowo-koperkowym <i>(pork in horseradish dill sauce)</i>	140 g	16,00 PLN
Filet z kurczaka w miętowym pesto <i>(chicken fillet in mint pesto)</i>	140 g	18,00 PLN
Filet z kurczaka z musem jabłkowo-pomarańczowym <i>(chicken fillet with apple-orange mouse)</i>	140 g	16,00 PLN
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą <i>(chicken fillet stuffed with sun-dried tomatoes and mozzarella)</i>	140 g	18,00 PLN
Schabowy z kością jak u mamy <i>(pork chop with the bone as good as made by mom)</i>	180g	17,00 PLN

Makarony /pasta

Tagliatelle z borowikami i kaparami 17,00 PLN
(makaron tagliatelle , borowik , kapary , cebula , czosnek ,
natka pietruszki , śmietana kremowa)

*(tagliatelle pasta, boletus, capers, onion, garlic, parsley,
heavy cream)*

Tagliatelle z łososiem 22,00 PLN
(makaron tagliatelle, łosoś grillowany, sos maślano-
śmietanowy)

(tagliatelle, salmon, cream sauce)

Tagliatelle z kurkami i boczkiem 16,00 PLN
(makaron tagliatelle, kurki , boczek wędzony, śmietanka ,
natka pietruszki)

(tagliatelle, mushrooms, bacon)

Tagliatelle Fagioli 15,00 PLN
(makaron tagliatelle, szynka brandenburska , fasola , cebula ,
czosnek , pomidory pelati)

*(tagliatelle pasta, ham Brandenburg, beans, onions, garlic,
tomatoes pelati)*

Spaghetti brokułowo-serowe 15,00 PLN
(makaron spaghetti , śmietana kremowa , brokuł , ser lazur)

(Spaghetti, heavy cream, broccoli, blue cheese)

Pierogi domowe / dumplings

Pierogi ruskie (10 szt.) <i>(russian) with potato and cottage cheese filling 10 pcs</i>	11,00 PLN
Pierogi z kapustą i grzybami (10 szt.) <i>(with cabbage and mushrooms 10 pcs)</i>	12,00 PLN
Pierogi z kaszą, szynką i boczkiem (10 szt.) <i>(with groats, ham, bacon)</i>	11,00 PLN
Pierogi z mięsem (10szt.) <i>(with meat 10 pcs)</i>	12,00 PLN
Mix pierogów (12 szt.) <i>(dumplings mix 12 pcs)</i>	14,00 PLN

Salaty / salads

Salatka na miły początek

14,00 PLN

sałata szczępiasta , roszponka, maliny, miód,
musztarda, gruszka, orzech laskowy , ser lazur

*(jagged lettuce, lamb's lettuce, raspberries, honey,
mustard, pear, hazelnut, blue cheese)*

Salatka “Szefa”

czarna rzepa, burak, orzech laskowy , ogórek zielony,
pomelo, sałata szczępiasta , roszponka , oliwa z
oliwek, cytryna

16,00 PLN

*(Black turnip, beet, hazelnut, cucumber, pomelo,
jagged lettuce, lamb's lettuce, olive oil, lemon, salt,
pepper)*

Salatka grecka

pomidor, ogórki, papryka, czarne oliwki, ser feta, sos
winegret

14,00 PLN

*(tomato, cucumber, pepper, black olives, feta cheese
and vinaigrette sauce)*

Ryby /fish

Łosoś w sosie z bazyli <i>(Salmon with basil sauce)</i>	140 g	30,00PLN
Sandacz z sosem cytrusowym i pianką pomarańczową <i>(zander on with citrus sauce and orange foam)</i>	140 g	30,00 PLN
Pstrąg sauté z masłem ziołowym <i>(trout sauté with herb butter)</i>	200g	27,00 PLN
Dorsz w płatkach migdałów <i>(Cod flakes with almonds)</i>	140 g	20,00 PLN

Dodatki /side dishes

Frytki <i>(french fries)</i>	200 g	4,50 PLN
Ziemniaki zapiekane <i>(baked potatoes)</i>	250 g	4,00 PLN
Ziemniaki tradycyjne <i>(traditional potatoes)</i>	250 g	3,50 PLN
Ryż <i>(rice)</i>	200 g	3,50 PLN
Mix surówek <i>(salad mix)</i>	150 g	5,50 PLN
Warzywa z patelni <i>(fried vegetables)</i>	150 g	5,50 PLN

Desery / *deser*

Krucha tarta z jabłkami podawana na ciepło z lodami i bitą śmietaną <i>(warm apple tart with ice cream and whipped-cream)</i>	11,00 PLN
Krucha tarta czekoladowa z sosem wiśniowym <i>(crumbly chocolate tart with cherry sauce)</i>	12,00 PLN
Gruszka karmelizowana z migdałami <i>(carmelized pear with almonds)</i>	11,00 PLN
Krem bawarski z wiśniami <i>(Bavarian cream with cherries)</i>	11,00 PLN

Puchary lodowe / *ice carem mix*

Melba 3 gałki lodów, owoce, bita śmietana <i>(3 scoops of ice cream, fruits, whipped-cream)</i>	14,00 PLN
Casablanca 3 gałki lodów, adwokat, bita śmietana, czekolada <i>(3 scoops of ice cream, advocate, whipped-cream, chocolate)</i>	14,00 PLN
Bakaliowe 3 galki lodów, bakalie, bita śmietana <i>(3 scoops of ice cream, delicacies, whipped-cream)</i>	11,00 PLN
Wiśniowy sad 3 gałki lodów, wiśniówka, bita śmietana, czekolada <i>(3 scoops of ice cream, kirsch, whipped-cream, chocolate)</i>	14,00 PLN