

# Restauracja „Spichlerz”

## MENU

Restauracja „Spichlerz”

ul. Balicka 253b,

30-149 Kraków

Tel: 502-169-629

CZAS OCZEKIWANIA NA POTRAWY OKOŁO 25 MIN.

W weekendy czas oczekiwania może ulec wydłużeniu.

WAITING TIME FOR DISHES ABOUT 25 MINUTES.

On weekends the time may be longer.

Menu dnia / Lunch of the day - 30 zł

Poniedziałek - Piątek w godzinach 12-17 lub do wyczerpania  
zapasów / Monday - Friday from 12.00 to 17.00 or while stocks  
last

Przy grupach od 10 osób doliczamy 10% serwisu /

For groups of 10 or more people, we add 10% of the service

Opakowanie z opłatą konsumencką (SUP) / Packaging  
with a consumer charge (SUP) - 1,50 zł/szt.

Waga mięsa podana jest przed obróbką cieplną/ The weight of the  
meat is given before heat treatment.

## Przystawki • Starters

**1. Tatar z łososia / Salmon tartare – 35 zł**

(łosoś 80g, sos sojowy, wasabi, awokado, cebula, pieczywo / salmon 80g, soy sauce, wasabi, avocado, onion, bread)

**2. Panierowane pieczarki z sosem tatarskim / Breaded mushrooms with tartar sauce – 21 zł**

**3. Krewetki w panierce Panko z ananasowym chutneyem 5 szt/ Shrimps in Panko breadcrumbs with pineapple chutney – 36 zł**

(krewetki 5szt., panierka panko, sos chutney, ananas, cebula, sos chili i imbir/ shrimps 5 pcs., panko coating, chutney sauce, pineapple, onion, chili sauce and ginger)

**4. Śledź w oleju / Herring in oil – 24 zł**

(śledź, papryka, ogórek, pomidory suszone, cebula, pieczywo / herring, pepper, cucumber, dried tomatoes, onion, bread)

**5. Ser wędzony / Smoked cheese – 22 zł**

(ser wędzony, żurawina, mus jabłkowy, bułka brioche / smoked cheese, cranberry, apple mousse, brioche roll)

## Zupy • Soups

- 1. Barszcz czerwony z uszkami / Beetroot soup with meat dumplings – 18 zł**
- 2. Barszcz czerwony solo / Beetroot soup – 10 zł**
- 3. Rosół z makaronem / Broth with noodles – 18 zł**
- 4. Zupa pomidorowa z ryżem / Tomato soup with rice – 17 zł**
- 5. Barszcz zabieleny z ziemniakami / Beetroot soup with potatoes and sour cream – 17 zł**
- 6. Żurek z kiełbasą i jajkiem / Sour rye soup with sausage and egg – 19 zł**  
(W okresie jesienno-zimowym / In Autumn and Winter)
- 7. Zupa dnia / Soup of the day – 14 zł**  
(Od poniedziałku do piątku / Since Monday to Friday)
- 8. Chłodnik litewski / Lithuanian cold soup – 20 zł**  
(W okresie letnim / In Summer)

## Dania Główne • Main courses

### **1. Burger “Spichlerz” solo – 37 zł | z frytkami (with fries) – 41 zł**

(bułka, 200 g mięsa wołowego 100%, cebula, jajko sadzone, sałata, ogórek kiszony, pomidor, konfitura z czerwonej cebuli, bekon, sos koktajlowy, sos curry / burger roll, 200 grams of 100% beef, onion, fried egg, lettuce, pickled cucumber, tomato, red onion jam, bacon, cocktail sauce, curry sauce)

### **2. Burger klasyczny (Classic burger) – 34 zł | z frytkami (with fries) – 38 zł**

(bułka, 200 g mięsa wołowego 100%, cebula, sałata, ogórek, pomidor, sos koktajlowy, sos curry / burger roll, 200 grams of 100% beef, onion, lettuce, cucumber, tomato, cocktail sauce, curry sauce)

### **3. Burger drobiowy (Chicken burger) – 34 zł | z frytkami (with fries) – 38 zł**

(bułka, panierowany filet z kurczaka (170g), coleslaw, cebula, sałata, ogórek, pomidor, sos koktajlowy / burger roll, breaded chicken breast (170g), coleslaw, onion, lettuce, cucumber, tomato, cocktail sauce)

### **4. Kaczka po staropolsku / Old Polish style duck – 51 zł**

(pierś z kaczki 160g duszona w sosie jabłkowym, kopytka, buraczki zasmażane / duckbreast 160g stewed in apple sauce, diamond-shaped potato dumplings, fried beets)

### **5. Kotlet schabowy / Pork chop – 36 zł | z frytkami (with fries) – 40 zł**

(schab 180g, ziemniaki, młoda/kiszona kapusta zasmażana / pork loin 180g, potatoes, fried cabbage)

### **6. Kotlet drobiowy / Chicken cutlet – 34 zł | z frytkami (with fries) – 38 zł**

(mięso drobiowe 170g, ziemniaki, młoda/kiszona kapusta zasmażana / poultry meat 170g, potatoes, fried cabbage)

### **7. Grillowana pierś z kurczaka z sosem tzatziki, frytkami i sałatką wiosenną / Grilled chicken breast with tzatziki sauce, fries and spring salad – 36 zł**

(mięso drobiowe 170g, frytki, sos tzatziki - jogurt grecki, koperek, ogórek zielony, czosnek, sałata, sos winegret / 170g poultry meat, fries, tzatziki sauce - Greek yogurt, dill, green cucumber, garlic, salad, sos vinaigrette)

**8. Nadziewana pierś z kurczaka z grilla z opiekаныmi ziemniakami / Stuffed grilled chicken breast with baked potatoes – 35 zł**

(mięso drobiowe 170g, suszone pomidory, rukola, mozzarella, sos z suszonych pomidorów / 170g poultry meat, dried tomatoes, arugula, mozzarella, dried tomato sauce)

**9. Bukiet pieczonych warzyw / Baked vegetables– 35 zł**

**10. Placki ziemniaczane solo 2 szt / Potato pancakes 2 pcs – 18 zł**

**11. Placki ziemniaczane po węgiersku / Hungarian style potato pancakes– 40 zł**

(placki ziemniaczane z gulaszem z pręgi wołowej, śmietana, papryka / potato pancakes with goulash made of beef shank, sour cream, bell pepper)

**12. Stek Diabolo / Diabolo steak – 76 zł | z frytkami (with fries) – 78 zł**

(polędwica wołowa 200g, ziemniaki opiekane, rukola, pieczarki, cebula, papryka chilli /beef tenderloin 200g, baked potatoes, arugula, mushrooms, onion, chilli pepper )

**13. Stek w sosie z zielonego pieprzu / Steak in green pepper sauce – 76 zł | z frytkami (with fries) – 78 zł**

(polędwica wołowa 200g, ziemniaki opiekane, sos z zielonego pieprzu/beef tenderloin 200g, baked potatoes, green pepper sauce)

**14. Pieczony łosoś / Baked salmon – 51 zł**

(filet z łososia 160g, sos cytrynowy, ryż, grillowane warzywa / salmon fillet 160g, lemon sauce, rice, stewed vegetables)

**15. Filet z sandacza z Caponata / Pike perch fillet with Caponata – 53 zł**

(filet z sandacza 180g, caponata, pomidorki koktajlowe, białe wino / 180g fillet of pike perch, caponata, cherry tomatoes, white wine)

**16. Stek w sosie balsamicznym/ Steak in balsamic sauce – 76 zł | z frytkami (with fries) – 78 zł**

(polędwica wołowa 200g, ziemniaki opiekane, rukola, pomidorki koktajlowe/ beef tenderloin 200g, baked potatoes, arugula, cherry tomatoes)

## Dania “Mączne” • Flour dishes

**1. Pierogi ruskie / Russian style dumplings – 25 zł**

(pierogi z nadzieniem z sera i ziemniaków/ dumplings filled with cheese and potatoes)

**2. Pierogi z mięsem / Dumplings filled with meat – 25 zł**

**3. Pierogi ze szpinakiem / Dumplings filled with spinach – 25zł**

**4. Tagliatelle w sosie grzybowym z cukinią/ Tagliatelle in mushroom sauce with zucchini – 30 zł**

**5. Tagliatelle w sosie grzybowym z kurczakiem i cukinią/ Tagliatelle in mushroom sauce with chicken and zucchini – 34 zł**

**6. Penne z krewetkami i warzywami / Penne with shrimps and vegetables – 40 zł**

(krewetki 8szt., pomidorki koktajlowe, pietruszka, czosnek, cebula, białe wino, chilli / shrimp 8pcs., cherry tomatoes, parsley, garlic, onion, white wine, chilli)

**7. Kaszotto z burakiem i szpinakiem/ Kaszotto with beetroot and spinach – 29 zł**

(kasza pęczak, burak czerwony, szpinak, czosnek, wino czerwone/ pearl barley, red beetroot, spinach, Garlic, red wine)

## Menu dla dzieci • Children's menu

1. **Kopytka z cukrem / Diamond-shaped noodles with sugar – 14 zł**
2. **Mini Burger drobiowy (Chicken Mini Burger) – 20 zł | z frytkami (with fries) – 23 zł**  
(bułka brioche, kotlecik drobiowy, ser topiony cheddar, sałata, ogórek, ketchup / brioche roll, chicken cutlet, processed cheddar, lettuce, cucumber, ketchup)
3. **Kotlet De volaille z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki / De volaille cutlet with fries or potatoes and carrot salad – 18 zł**
4. **Kotlecik dziecięcy drobiowy z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki / Children's chicken cutlet with fries or potatoes and carrot salad – 16 zł**
5. **Literkowa zupa pomidorowa / Tomato soup with letter-shaped noodles – 10 zł**
6. **Rosółek z makaronem / Broth with noodles – 10 zł**
7. **Pierogi (ruskie/ ze szpinakiem/ z mięsem) 5 szt. / Dumplings (ruskie/ with spinach/ with meat) 5 pcs – 14 zł**
8. **Pierogi z białym serem na słodko 5 szt. / Sweet dumplings with white cheese 5 pcs – 15 zł**
9. **Naleśniki z serem / Polish crepes with cottage cheese – 18 zł**
10. **Kopytka z sosem gulaszowym / Diamond-shape noodles with sauce – 16 zł**

## Dodatki • Additions

1. Frytki / Fries – 12 zł
2. Ryż / Rice – 8 zł
3. Ziemniaki gotowane / Boiled potatoes – 9 zł
4. Kopytka / Diamond-shaped potato dumplings – 12 zł
5. Zestaw surówek / Set of salads – 12 zł
6. Kapusta zasmażana / Fried cabbage – 13 zł
7. Buraczki zasmażane / Fried beets – 13 zł
8. Pieczywo / Bread – 5 zł
9. Ketchup – 3 zł
10. Majonez / Mayonnaise – 4 zł



# SALATKI • SALADS

## **1. Sałatka Cezar / Caesar salad – 35 zł**

(mix sałat, pomidor, piers z kurczaka 100g, grzanki, parmezan, bekon, sos / mix of lettuces, tomato, chicken breast 100g, croutons, parmesan, bacon, sauce)

## **2. Sałatka z pieczonym łososiem / Baked salmon salad – 35 zł**

(mix sałat, ogórek, pomidor, cebula, łosoś 80g, mandarynki, ser pleśniowy, sos ziołowy / mix of lettuces, cucumber, tomato, onion, salmon 80g, tangerine, blue cheese, herbal sauce)

## **3. Sałatka z kozim serem / Goat cheese salad – 36 zł**

(mix sałat, pomidor, ogórek, karmelizowana cebula, ser kozi, cebula, gruszka, orzechy włoskie, sos miodowo-musztardowy / mix of lettuces, tomato, cucumber, caramelized onion, goat cheese, onion, pear, walnuts, honey-mustard sauce)

# Desery • Desserts

**1. Krem brulee / Crème brulee – 20 zł**

(śmietana, żółtka jaj, wanilia, cukier / cream, egg yolks, vanilla, sugar)

**2. Sernik / Cheesecake – 18 zł**

(W okresie zimowym /In Winter)

**3. Szarlotka z lodami / Apple pie with ice creams – 20 zł**

**4. Puchar lodowy / Ice cream cup – 20 zł**

(lody waniliowe, czekoladowe, truskawkowe, owoce, bita śmietana, sos / vanilla, chocolate, strawberry ice cream, fruits, whipped cream, sauce)

**5. Mus czekoladowy podawany z sosem wiśniowym i białą bezą / Chocolate mousse served with cherry sauce and white meringue – 21 zł**

(czekolada gorzka, śmietana roślinna, ajerkoniak, białko jaja kurzego, cukier /dark chocolate, vegetable cream, eggnog, egg white, sugar)

## Kawa • Coffee

1. Kawa czarna / Black coffee – 12 zł
2. Kawa biała / White coffee – 13 zł
3. Espresso – 10 zł
4. Podwójne espresso / Double espresso – 12 zł
5. Cappuccino – 14 zł
6. Latte – 16 zł
7. Mrożona latte / Iced latte – 16 zł
8. Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Iced coffee with ice cream and whipped cream – 20 zł

## Herbata • Tea

1. Herbata Earl grey / Earl grey tea – 12 zł
2. Czarna herbata z cytryną / Black tea with lemon – 12 zł
3. Zielona herbata / Green tea – 12 zł
4. Herbata w dzbanku / Tea in a jug – 18 zł
5. Herbata mrożona o smaku mango / Mango Iced Tea – 20 zł
6. Herbata zimowa/ Winter tea – 20 zł
7. Miód / honey | Sok / tea juice – 3 zł

## Zimne napoje • Cold drinks

1. Coca-cola, coca-cola zero (250 ml) – 10 zł
2. Herbata FuzeTea / FuzeTea ice tea (250 ml) – 10 zł
3. Fanta (250 ml) – 10 zł
4. Sprite (250 ml) – 10 zł
5. Tonic Kinley (250 ml) – 10 zł
6. Sok z gór (250 ml) – 14 zł
7. Sok cappy / Cappy Juice (250 ml) – 10 zł
8. Kropla Beskidu niegazowana / Still water (330 ml) – 8 zł
9. Kropla Beskidu niegazowana / Still water (750 ml) – 14 zł
10. Kropla delice gazowana / Sparkling water (330 ml) – 8 zł
11. Kropla delice gazowana / Sparkling water (750 ml) – 14 zł
12. Woda w dzbanku z cytryną / Water with lemon in a jug (1,5l) – 16 zł
13. Karafka lemoniady / Jug of Lemonade (500 ml) – 20 zł
14. Dzbanek lemoniady / Jug of Lemonade (1l) – 26 zł
15. Oranzada Bolek i Lolek – 14 zł

## Piwo • Beer

### Piwo lane / Tap beer

1. Piwo Żywiec (500 ml) – 14 zł
2. Piwo Żywiec (300 ml) – 12 zł
3. Piwo Trzy Korony (500 ml) – 16 zł
4. Piwo Trzy Korony (300 ml) – 15 zł

### Piwo butelkowe / Beer in bottle

1. Piwo Budweiser – 15 zł
2. Warka radler 0% – 14 zł
3. Heineken 0% – 14 zł
4. Żywiec białe pszeniczne – 15 zł
5. Piwo Trzy Korony – 15 zł

## WÓDKA • VODKA

1. Wyborowa – 14 zł/40ml | 93zł/0.5l
2. Absolut – 16 zł /40ml | 118zł/0.5l
3. Żubrówka (40 ml) – 14 zł
4. Krupnik (40 ml) – 14 zł
5. Sopllica wiśniowa (40 ml) – 14 zł

## WHISKY I KONIAK

1. Johnnie Walker Red Label (40 ml) – 17 zł
2. Ballantines (40 ml) – 17 zł
3. Jack Daniel's (40 ml) – 19 zł
4. Hennessy (40 ml) – 31 zł

## Drinki • Drinks

1. Mojito – 27 zł
2. Aperol Spritz – 31 zł
3. Tom Collins – 27 zł
4. Blue Curacao – 28 zł
5. Gin Tonic – 25 zł
6. Tequila Sunrise – 31 zł
7. Drink Finlandia (Pink Berry/ Fin Tonic/ Lime & Tonic/ Mintz Spritz/ Rose Spritz) – 28 zł