

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

Pon – Pt w godzinach 12-16 lub do wyczerpania zapasów/

Monday – Friday from 12.00 to 16.00 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 cooking.

**Aby otrzymać fakturę VAT lub paragon fiskalny z NIP-em, należy zgłosić to
kelnerowi przed wydrukowaniem rachunku.**

Po wydruku nie ma możliwości wystawienia faktury.

To receive a VAT invoice or fiscal receipt with a VAT number, please inform the waiter before the receipt is printed. After printing, it will not be possible to issue an invoice.

Przystawki • Starters

1. Kaszanka na grzance/ Black pudding on toast - 25 zł

(kaszanka 100 g, cebula czerwona, szczypiorek, pomidorki koktajlowe, pieczywo/ 100 grams of black pudding, red onion, chives, cherry tomatoes, bread)

2. Krewetki w panierce Panko z ananasowym chutneyem 5 szt/

Shrimp in Panko breadcrumbs with pineapple chutney - **37 zł**

(krewetki 5 szt., panierka panko/ shrimp 5 pcs., panko coating)

3. Panierowane pieczarki z sosem tatarskim/ Breaded mushrooms with tartar sauce - 22 zł

4. Tatar z łososia/ Salmon tartare - 35 zł

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

5. Śledź po cygańsku/ Gypsy-style herring - 25 zł

(śledź, śliwka "suska" sechłońska, ogórek kiszony, sos pomidorowy, cebula/ herring, "Suska Sechłońska" dried plum, pickled cucumber, tomato sauce, onion)

Zupy • Soups

- 1. Barszcz czerwony z uszkami/** Beetroot soup with meat dumplings – **21 zł**
- 2. Barszcz czerwony solo/** Beetroot soup – **10 zł**
- 3. Barszcz zabieleny z ziemniakami/** Beetroot soup with potatoes and sour cream – **18 zł**
- 4. Chłodnik litewski/** Lithuanian cold soup – **22 zł**
(W okresie letnim/ In Summer)
- 5. Rosół z makaronem/** Broth with noodles – **18 zł**
- 6. Zupa pomidorowa z ryżem/** Tomato soup with rice – **18 zł**
- 7. Żurek z kielbasą i jajkiem/** Sour rye soup with sausage and egg – **21 zł**
(W okresie jesienno-zimowym/ In Autumn and Winter)
- 8. Zupa dnia/** Soup of the day – **14 zł**
(Od poniedziałku do piątku/ From Monday to Friday)

Dania Główne • Main courses

1. Burger "Spichlerz" solo – 40 zł | z frytkami (with fries) – 45 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) – 36 zł | z frytkami (with fries) – 40 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) – 36 zł | z frytkami (with fries) – 40 zł

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

4. Vege Burger z serem halloumi i warzywami/ Vege burger with halloumi cheese and vegetables - 38 zł | z frytkami (with fries) – 40 zł

(grillowany ser owczy halloumi 100 g, majonez żurawinowy, pomidor, ogórek kiszony, cebula świeża, konfitura z czerwonej cebuli, rukola/ Grilled sheep cheese 100 grams, cranberry mayonnaise, tomato, pickled cucumber, fresh onion, red onion jam, arugula)

5. Konfitowana noga z kaczki w sosie pomarańczowo-bakaliowym z kopytkami/

Confit duck leg in an orange - dried fruit sauce with potato dumplings - 49 zł

(noga z kaczki 190 g, pestki dyni, bakalie/ duck leg confit 190 grams, pumpkin seeds, dried fruit)

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

(schab 180 g, ziemniaki, kiszona kapusta zasmażana/ pork chop 180 grams, potatoes, fried cabbage)

7. Schabowy "Spichlerz" / Pork chop "Spichlerz" – 45 zł

(schab 180 g, boczek, ser mozzarella, jajko sadzone, ziemniaki opiekane/ pork chop 180 grams, bacon, mozzarella cheese, fried egg, roasted potatoes)

8. Kotlet drobiowy / Chicken cutlet – 35 zł | z frytkami (with fries) – 39 zł

(filet z kurczaka 170 g, ziemniaki, surówka z marchewki/ chicken fillet 170 grams, potatoes, carrot slaw)

9. Grillowana pierś z kurczaka w sosie szpinakowym z gotowanymi ziemniakami/

Grilled chicken breast in spinach sauce with boiled potatoes – 35 zł | z frytkami (with fries) – 38 zł

(filet z kurczaka 180 g, szpinak, śmietana 30%, czosnek/ chicken fillet 180 grams, spinach, 30% cream, garlic)

10. Grillowana pierś z kurczaka z sosem tzatzyki, frytkami i sałatką wiosenną/

Grilled chicken breast in tzatziki sauce with fries and spring salad – 40 zł

- 11. Nadziewana pierś z kurczaka z grilla z suszonymi pomidorami i opiekаныmi ziemniakami/ Stuffed grilled chicken breast with dried tomatoes and baked potatoes - 40 zł**
(filet z kurczaka 170 g, suszone pomidory, rukola, mozzarella, sos z suszonych pomidorów/
170 grams poultry meat, dried tomatoes, arugula, mozzarella, dried tomato sauce)
- 12. Placki ziemniaczane solo 2 szt./ Potato pancakes 2 pcs - 20 zł**
- 13. Placki ziemniaczane po węgiersku/ Hungarian style potato pancakes - 42 zł**
(placki ziemniaczane z gulaszem z pręgi wołowej, śmietana, papryka/ potato pancakes with goulash made of beef shank, sour cream, bell pepper)
- 14. Pieczony łosoś/ Baked salmon - 51 zł**
(filet z łososa 160 g, sos cytrynowy, ryż, warzywa grillowane (papryka, cukinia, marchew, pieczarki)/
salmon fillet 160 grams, lemon sauce, rice, grilled vegetables (red pepper, carrot, zucchini, mushrooms))
- 15. Pstrąg z dipem koperkowym, ziemniakami opiekаныmi i warzywami/ Trout with dill dip, baked potatoes and vegetables - 53 zł**
(pstrąg 350 g, warzywa grillowane / trout 350 grams, grilled vegetables)
- 16. Stek Diabolo/ Diabolo steak - 81 zł | z frytkami (with fries) - 84 zł**
(polędwica wołowa 200 g, ziemniaki opiekane, rukola, pieczarki, cebula, papryka chilli/ beef tenderloin 200 grams, baked potatoes, arugula, mushrooms, onion, chilli pepper)
- 17. Stek w sosie z zielonego pieprzu/ Steak in green pepper sauce - 81 zł**
| z frytkami (with fries) - 84 zł
(polędwica wołowa 200 g, ziemniaki opiekane, sos z zielonego pieprzu/ beef tenderloin 200 grams, baked potatoes, green pepper sauce)
- 18. Stek w sosie balsamicznym/ Steak in balsamic sauce - 81 zł | z frytkami (with fries) - 84 zł**
(polędwica wołowa 200 g, ziemniaki opiekane, rukola, pomidorki koktajlowe, ser parmezan/
beef tenderloin 200 grams, baked potatoes, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese)
- 19. Pieczony łosoś z sałatką Tabbouleh/ Baked salmon with tabbouleh salad - 65 zł**
(kasza bulgur, łosoś 160 g, pomidor, ogórek, cebula czerwona, sos winegret cytrynowy, pietruszka/
bulgur wheat, salmon 160 grams, tomato, cucumber, red onion, lemon vinaigrette, parsley)

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. Penne w sosie szpinakowym/ Penne with spinach sauce - 30 zł

(makaron penne, szpinak, cebula, czosnek, śmietana 30%/ penne pasta, spinach, onion, garlic, 30% cream)

5. Penne ze szpinakiem, kurczakiem i suszonymi pomidorami w sosie

śmietanowym/ Penne with spinach, chicken, and sun-dried tomatoes in a creamy sauce - 38 zł

(makaron penne, kurczak 100 g, suszone pomidory, szpinak, cebula, czosnek, śmietana 30%/ penne pasta, chicken 100 grams, sun-dried tomatoes, spinach, onion, garlic, 30% cream)

6. Czarne tagliatelle z krewetkami, cukinią i pomidorkami koktajlowymi/

Black tagliatelle with shrimp, zucchini, and cherry tomatoes – 50 zł

(tagliatelle barwione sepią z mątwy, krewetki 8 szt., cukinia, cebula, sos sojowy, słodkie chilli, czosnek, białe wino/ tagliatelle dyed with cuttlefish ink, shrimp 8 pcs., zucchini, onion, soy sauce, sweet chili, garlic, white wine)

7. Kaszotto z suszonymi pomidorami i cukinią w sosie śmietanowym/

Kaszotto with sun-dried tomatoes and zucchini in a creamy sauce - 30 zł

(kasza bulgur, suszone pomidory, cukinia, cebula, śmietana 30%/ Bulgur groats, dried tomatoes, zucchini, onion, 30% cream)

Menu dla dzieci • Children's menu

- 1. Kopytka z cukrem/** Potato dumplings with sugar - **14 zł**
- 2. Mini Burger drobiowy/** Chicken Mini Burger – **22 zł** | **z frytkami** (with fries) – **25 zł**
(bułka brioche, kotlecik drobiowy, cheddar, sałata, ogórek, ketchup/ brioche roll, chicken cutlet, 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 – **20 zł**
- 4. Kotlecik dziecięcy drobiowy z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki/**
Children's chicken cutlet with fries or potatoes and carrot salad – **18 zł**
- 5. Polędwiczki z kurczaka z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki/**
Chicken tenderloins with fries and carrot slaw - 20 zł
(polędwiczki z kurczaka 100 g, frytki/ ziemniaki, marchew, jabłko/ Chicken tenderloins 100 grams, fries/ potatoes, carrot, apple)
- 6. Literkowa zupa pomidorowa/** Tomato soup with letter-shaped noodles – **11 zł**
- 7. Rosółek z makaronem /** Broth with noodles – **11 zł**
- 8. Pierogi (ruskie/ ze szpinakiem/ z mięsem) 5 szt. /** Dumplings (ruskie/ with spinach/ with meat) 5 pcs – **14 zł**
- 9. Pierogi z białym serem na słodko 5 szt./** Sweet dumplings with white cheese 5 pcs – **15 zł**
- 10. Naleśniki czekoladowe z serem i musem z owoców leśnych/** Chocolate crepes with cheese and forest fruit mousse – **18 zł**
- 11. Kopytka z sosem gulaszowym/** Potato dumplings with goulash sauce – **16 zł**

Sałatki • Salads

1. Bukiet pieczonych warzyw/ Baked vegetables - 40 zł

2. Sałatka Cezar/ Caesar salad – 37 zł

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

3. Sałatka z pieczonym łososiem/ Baked salmon salad – 37 zł

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

4. Sałatka halloumi z ananasem i orzechem włoskim/ Halloumi salad with pineapple and walnuts – 38 zł

(mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, ser owczy halloumi, orzechy włoskie, ananas, sos winegret- miodowy/ mix of lettuces, tomato, cucumber, onion, halloumi sheep cheese, walnuts, pineapple, vinaigrette and honey dressing)

5. Sałatka Tabbouleh/ Tabbouleh salad – 36 zł

(pomidor, kasza bulgur, ogórek, cebula, winegret cytrynowy, pietruszka/ tomato, bulgur wheat, cucumber, onion, lemon vinaigrette, parsley)

Desery • Desserts

1. Krem brulee/ Crème brûlée – 22 zł

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

2. Sernik/ Cheesecake – 20 zł

(W okresie zimowym /In Winter)

3. Szarlotka z lodami/ Apple pie with ice cream – 25 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 – 25 zł**

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

Dodatki • Additions

1. **Frytki/ Fries – 12 zł**
2. **Ryż/ Rice – 8 zł**
3. **Ziemniaki gotowane/ Boiled potatoes – 9 zł**
4. **Kopytka/ 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. **Salatka wiosenna/ Spring salad - 14 zł**
9. **Pieczywo/ Bread – 5 zł**
10. **Ketchup – 3 zł**
11. **Majonez/ Mayonnaise – 4 zł**

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** – **15 zł**
6. **Latte** – **16 zł**
7. **Mrożona latte/** Iced latte – **18 zł**
8. **Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną/** Iced coffee with ice cream and whipped cream – **22 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. **Owocowa herbata/** Fruit tea - **12 zł**
5. **Herbata w dzbanku/** Tea in a jug – **18 zł**
6. **Herbata mrożona o smaku mango /** Mango Iced Tea – **20 zł**
7. **Herbata zimowa/** Winter tea – **22 zł**
8. **Miód/** honey | **Sok/** Juice for tea – **3 zł**

Zimne napoje • Cold drinks

1. Coca-cola, Coca-Cola Zero (250 ml) – 10 zł
2. Herbata FuzeTea/ FuzeTea iced 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 capy/ 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 l) - 16 zł
13. Karafka lemoniady/ Jug of Lemonade (500 ml) - 20 zł
14. DzbANEK lemoniady/ Jug of Lemonade (1 l) - 26 zł
15. Oranżada Bolek i Lolek - 14 zł

Piwo • Beer

Piwo lane/ Tap beer

1. Piwo Żywiec (500 ml; 5,5%) – 14 zł
2. Piwo Żywiec (300 ml; 5,5%) – 12 zł
3. Piwo Trzy Korony (500 ml; 6,0%) Gazda – 16 zł Sędek - 18 zł
4. Piwo Trzy Korony (300 ml; 6,0%) Gazda – 15 zł Sędek - 17 zł

Piwo butelkowe/ Bottled beer

1. Piwo Budweiser (500 ml; 5,0%) - 15 zł
2. Heineken 0% - 14 zł
3. Żywiec białe pszeniczne (500 ml; 4,9%) - 15 zł
4. Piwo Trzy Korony (330 ml; 6,0%) - 15 zł
5. Żywiec biały 0% - 14 zł
6. Żywiec 0% (różne smaki) - 14 zł

WÓDKA • VODKA

1. Wyborowa – 14 zł/ 40 ml | 93 zł/ 0.5 l (40%)
2. Absolut – 16 zł/ 40 ml | 118 zł/ 0.5 l (40%)
3. Żubrówka (40 ml; 40%) – 14 zł
4. Krupnik (40 ml; 40%) - 14 zł
5. Soplca wiśniowa (40 ml; 30%) - 14 zł
6. Łącka śliwowica (40 ml; 70%) - 24 zł
7. Wiśniowica (40 ml; 50%) - 22 zł

WHISKY | KONIAK

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

Drinki • Drinks

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