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 – 32 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.

hasło- wspichlerzu restauracja.spichlerz.krakow Restauracja Spichlerz

Przystawki • Starters

1. **Sakiewka z ciasta filo z kozim serem/** Filo pastry purse with goat cheese **- 32 zł**
   (konfitowana cebula, orzechy włoskie, ciasto filo, ser kozi, mix sałat / Caramelized onion, walnuts, filo pastry, goat cheese, mixed greens)

2. **Krewetki w kokosowym panko z chutneyem z mango 5 szt/** Coconut panko shrimp with mango chutney **– 37 zł**
   (krewetki 5 szt., kokosowa panierka panko, czerwona cebula, imbir, ocet winny, limonka, chilli, cynamon / Shrimp 5 pcs., coconut panko coating, red onion, ginger, wine vinegar, lime, chilli, cinnamon)

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 **- 26 zł**
   (śledź, śliwka "suska" sechlońska, ogórek kiszony, sos pomidorowy, cebula/ herring, "Suska Sechlońska" dried plum, pickled cucumber, tomato sauce, onion)

Zupy • Soups

1. **Barszcz czerwony z uszkami**/ Beetroot soup with meat dumplings **– 23 zł**

2. **Barszcz czerwony solo/** Beetroot soup **– 12 zł**

3. **Barszcz zabielany z ziemniakami/** Beetroot soup with potatoes and sour cream **– 20 zł**

4. **Chłodnik litewski/** Lithuanian cold soup **– 25 zł**
   (W okresie letnim/ In Summer)

5. **Rosół z makaronem/** Broth with noodles **– 20 zł**

6. **Zupa pomidorowa z ryżem/** Tomato soup with rice **– 20 zł**

7. **Żurek z kiełbasą i jajkiem/** Sour rye soup with sausage and egg **– 22 zł**
   (W okresie jesienno-zimowym/ In Autumn and Winter)

8. **Zupa dnia/** Soup of the day **– 15 zł**
   (Od poniedziałku do piątku/ From Monday to Friday)

Dania Główne • Main courses

1. **Burger "Spichlerz" solo – 41 zł | z frytkami (**with fries**) – 46 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**) – 37 zł | z frytkami (**with fries**) – 41 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**) – 37 zł | z frytkami (**with fries**) – 41 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 **- 39 zł | z frytkami (**with fries**) – 41 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 **- 50 zł**
   (noga z kaczki 190 g, pestki dyni, bakalie/ duck leg confit 190 grams, pumpkin seeds, dried fruit)

6. **Kotlet schabowy /** Pork chop **– 37 zł | z frytkami (**with fries**) – 41 zł**
   (schab 180 g, ziemniaki, kiszona kapusta zasmażana/ pork chop 180 grams, potatoes, fried cabbage)

7. **Schabowy "Spichlerz" /** Pork chop "Spichlerz" **– 46 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 **– 36 zł | z frytkami (**with fries**) – 40 zł**
   (filet z kurczaka 170 g, ziemniaki, surówka z marchewki/ chicken fillet 170 grams, potatoes, carrot slaw)

9. **Grillowana pierś z kurczaka w sosie grzybowym z gotowanymi ziemniakami/** Grilled chicken breast in mushroom sauce with boiled potatoes **– 36 zł** | **z frytkami** (with fries) **– 39 zł**
   (filet z kurczaka 180 g, grzyby, śmietana 30%, czosnek/ chicken fillet 180 grams, mushrooms, 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 – **41 zł**

11. Nadziewana pierś z kurczaka z grilla z suszonymi pomidorami i opiekanymi 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 **– 44 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 **– 53 zł**
(filet z łososia 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 opiekanymi i warzywami/ Trout with dill dip, baked potatoes and vegetables **– 54 zł**
(pstrąg 350 g, warzywa grillowane / trout 350 grams, grilled vegetables)

16. Stek Diabolo/ Diabolo steak **– 85 zł | z frytkami** (with fries) **– 88 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 **– 85 zł | z frytkami (**with fries**) – 88 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 **– 85 zł | z frytkami (**with fries**) – 88 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 **– 28 zł**
   (pierogi z nadzieniem z sera i ziemniaków/ dumplings filled with cheese and potatoes)

2. **Pierogi z mięsem/** Dumplings filled with meat **– 28 zł**

3. **Pierogi ze szpinakiem/** Dumplings filled with spinach **– 28 zł**

4. **Tagliatelle w sosie grzybowym/ Tagliatelle in mushroom sauce - 32 zł**
   (makaron tagliatelle, grzyby leśne, cebula, śmietana 30%/ Tagliatelle pasta, wild mushrooms, onion, 30% cream)

5. **Tagliatelle w sosie grzybowym i kurczakiem /** Tagliatelle in mushroom sauce with chicken **- 40 zł**
   (makaron tagliatelle, grzyby leśne, cebula, czosnek, śmietana 30%, kurczak/ Tagliatelle pasta, wild mushrooms, onion, garlic, 30% cream, chicken)

6. **Penne z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi/** Penne with shrimp and cherry tomatoes**– 51 zł**
   (krewetki duże 4 szt., krewetki 4 małe pomidorki koktajlowe, chilli, sos słodko-maślany, zielona pietruszka/ Shrimp 5 pcs., cherry tomatoes, chilli, sweet butter sauce, fresh parsley)

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 **– 21 zł**

4. **Kotlecik dziecięcy drobiowy z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki/**
   Children's chicken cutlet with fries or potatoes and carrot salad **– 19 zł**

5. **Polędwiczki z kurczaka z frytkami lub ziemniakami i surówką z marchewki/**
   Chicken tenderloins with fries and carrot slaw - 22 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. **Rosołek 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 **– 20 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. **Tarta Cytrynowa/** Lemon Tart **– 24 zł**

3. **Szarlotka z lodami/** Apple pie with ice cream **– 26 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 chałwowy z sosem malinowo-truskawkowym/** Halva mousse with raspberry and strawberry sauce **– 25 zł**
   (ciasteczka maślane, chałwa waniliowa,, śmietana 30%, sos owocowy: maliny, truskawki/
   butter cookies, vanilla halva, 30% cream, fruit sauce: raspberries, strawberries)

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. Sałatka wiosenna/ Spring salad **- 18 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 **– 15 zł**

3. **Espresso – 10 zł**

4. **Podwójne espresso/** Double espresso **– 12 zł**

5. **Cappuccino – 16 zł**

6. **Latte – 18 zł**

7. **Mrożona latte/** Iced latte **– 20 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 **– 20 zł**

6. **Herbata mrożona owocowa /** Fruit Iced Tea **– 22 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%) – 15 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% - 15 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% - 15 zł

6. Żywiec 0% (różne smaki) - 15 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. Soplica 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/ Mojito 0% - 29 zł / 25 zł

2. Aperol Spritz / Aperol Spritz 0% – 33 zł / 29 zł

3. Cuba Libre - 27 zł

4. Hugo Spritz / Hugo Spritz 0% - 30 zł / 27 zł

5. Gin Tonic - 27 zł

6. Tequila Sunrise - 30 zł

7. Drink Finlandia (Pink Berry/ Fin Tonic/ Lime & Tonic/ Mint Spritz/ Rose Spritz) **- 29 zł**