

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices	200 ml	8,-
- pomarańczowy / orange	1l	30,-
- jabłkowy / apple		
- grejpfrutowy / grapefruit		
- z czarnej porzeczki / blackcurrant		
- pomidorowy / tomato	200 ml	8,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	16,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	200 ml	8,-
Nestea - Ice Tea: - cytrynowa / lemon	250 ml	8,-
Woda mineralna „Acqua Panna” - niegazowana Acqua Panna mineral water - still	250 ml	10,-
	750 ml	18,-
Woda mineralna „San Pellegrino” - gazowana San Pellegrino mineral water - sparkling	250 ml	10,-
	750 ml	18,-
Woda mineralna „Kropla Beskidu” – niegazowana lub gazowana Kropla Beskidu mineral water – still or sparkling	250 ml	8,-
Red Bull	250 ml	14,-
Frappe		14,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		16,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem (Caramel, Cinnamon, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Vanilla, Coconut) Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		18,-

## ALKOHOL / ALCOHOL

WINO / House wine				
Białe / white	Kieliszek / glass	150 ml	12,-	
	Karaafka / carafe	500 ml	40,-	
	Butelka / bottle	750 ml	60,-	
Czerwone / red	Kieliszek / glass	150 ml	12,-	
	Karaafka / carafe	500 ml	40,-	
	Butelka / bottle	750 ml	60,-	
Różowe / rose	Kieliszek / glass	150 ml	12,-	
	Butelka / bottle	750 ml	60,-	
Martini Prosecco	Kieliszek / glass	150 ml	15,-	
	Butelka / bottle	750 ml	76,-	
Grzaniec / mulledwine		150 ml	14,-	
PIWO / BEER				
Tyskie – beczkowe / draft		300 ml	9,-	
		500 ml	10,-	
Żywiec – butelka / bottle		300 ml	10,-	
		500 ml	12,-	
Paulaner Weissbier		500 ml	15,-	
Pilsner Urquell		330 ml	10,-	
Porter		330 ml	10,-	
Heineken		330 ml	9,-	
Somersby apple cider		400 ml	10,-	
Żywiec niskoalkoholowy / low alcohol		330 ml	8,-	

Obsługa gości nie jest doliczana do rachunku.  
Service is not included in your bill.

Zamówienia na dania i napoje przyjmowane są do 15 minut przed godziną zamknięcia restauracji.

Last orders are accepted not later than 15 minutes before closing time.

Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u Szefa Kuchni.  
Information about the weight of each dish in our menu is available from executive Chef upon request.

Ceny zawierają podatek VAT.  
Prices includes tax.

**RESTAURACJA PERCHERON**  
PLAC KOSSAKA 1 / UL. ZWIERZYNICIECKA 31  
31-106 KRAKÓW

TEL. + 48 12 379 59 50  
MOBILE. + 48 664 463 059  
RESTAURACJA@PERCHERON.PL

M E N U




Percheron  
RESTAURACJA






## NA POCZĄTEK / SOMETHING FOR THE BEGINNING

„Bruschetta con pomodoro” – bruschetta z pomidorami i świeżymi ziołami „Bruschetta con pomodoro” – tomatoes and fresh herbs	11,-
„Bruschetta napolitana” – bruschetta z pomidorami, serem mozzarella i czosnkiem „Bruschetta Napolitana” – tomatoes, mozzarella, olive oil and garlic	13,-

## ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową Cream of tomato soup with fresh basil oil	10,-	
Zupa cebulowa z serową grzanką Onion soup with cheese toast	12,-	
Krem gruszkowo-pietruszkowy Cream of pear and parsley soup	12,-	



## SALATY / SALADS

„Rustique” - rukola z serem Grana Padano, suszonymi pomidorami, orzeszkami pinii i balsamiczną oliwą truflową „Rustique” – rocket salad with Grana Padano cheese, sun-dried tomatoes, pine nuts and balsamic truffle oil	19,-	
„Insalata con pollo” – sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, boczkiem, grzankami, serem pecorino i sosem anchovis „Insalata con pollo” – gem lettuce with grilled chicken, bacon, croutons, pecorino cheese and anchovies sauce	19,-	
„Al fresco” – sałaty ze świeżymi warzywami, serem kozim, sycylijską pomarańczą i wytrawnym pomarańczowym vinaigrette „Al Fresco” – salad with fresh vegetables, goat cheese, Sicilian orange and orange vinaigrette	22,-	
Sałata „Percheron”- sałaty z panierowaną mozzarellą, chrupiącym boczkiem i sosem czosnkowym „Percheron” – salad with breaded mozzarella cheese, crispy bacon and garlic sauce	22,-	
Sałata z łososiem gravlax, burakami, pomarańczą i oliwą ziołową Salad with gravlax salmon, beetroot, orange and herbal oil	24,-	

## MAKARONY / PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino – makaron spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino Spaghetti aglio, olio e peperoncino with garlic, olive oil and peperoncino	14,-
Penne all'arrabbiata – makaron penne z pikantnym sosem pomidorowym i oliwkami Penne all'arrabbiata with spicy tomato sauce and olives	14,-
Tagliatelle carbonara – makaron tagliatelle z boczkiem i cebulą w sosie czosnkowym Tagliatelle carbonara with pancetta, onion with garlic sauce	16,-
Spaghetti di farro alla Siciliana – makaron orkiszowy z marynowanymi karczochami, oliwkami, kaparami, suszonymi pomidorami i szynką parmeńską Spaghetti di farro alla Siciliana – spelt flour pasta with marinated artichokes, olives, capers, sun dried tomatoes, anchovies and parma ham	21,-
Pappardelle con porcini – makaron pappardelle z borowikami w kremowym sosie Pappardelle con porcini with boletus and creamy sauce	21,-
Pappardelle con pollo – makaron pappardelle z kurczakiem, cukinią, pomidorami cherry i świeżą rukolą Pappardelle con pollo with chicken, zucchini, cherry tomatoes and rocket salad	21,-

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Grillowana pierś kurczaka, podana z blanszowanym szpinakiem z czosnkiem, sosem z sera taleggio i opiekany ziemniakami z ziołami Grilled chicken fillet served with blanched spinach with garlic, taleggio cheese sauce and roasted potatoes with herbs	26,-	
Tournedos z polędwiczki wieprzowej z sosem z czarnej porzeczki, puree marchewkowo-batautowym oraz puree z zielonego groszku Pork tenderloin tournedos with blackcurrant sauce, carrot and sweet potato puree and green pea puree	29,-	
Filet z łososia na parze, podany z warzywnym spaghetti, kremowym sosem i czerwonym ryżem Salmon fillet steamed, served with vegetable spaghetti, creamy sauce and red rice	29,-	
Bistecca z masłem czosnkowo-ziołowym, podsmażanymi ziemniakami i sałatami z sosem vinaigrette Bistecca with garlic and herbs butter, fried potatoes and salad with vinaigrette sauce	38,-	

## DESERY / DESSERTS

Sernik cyranyonowo-miodowy Cinnamon and honey cheesecake	10,-
Jabłecznik domowy z sosem wiśniowym i gałką lodów chałwowych Homemade apple pie with cherry sauce and halvah ice cream	12,-
Tarta czekoladowa z sorbetem malinowym Chocolate tart with raspberry sorbet	12,-
Tiramisu	14,-
*porcja sera Grana Padano *portion of Grana Padano cheese	2,-

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

* Espresso MK Café	40 ml	9,-
Grande Espresso	80 ml	12,-
Kawa czarna Black coffee		9,-
Kawa z mlekiem Coffee with milk		10,-
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		8,-
Cappuccino	150 ml	10,-
Grande Cappuccino	450 ml	16,-
Cappuccino con panna - cappuccino z bitą śmietaną Cappuccino con panna - cappuccino with whipped cream		12,-
Caffe Latte	200 ml	12,-
Grande Caffe Latte	450 ml	16,-
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream	200 ml	14,-
Kawa po irlandzku Irish Coffee		20,-
Herbata sypana / leaf tea		
- czarna / black		12,-
- owocowe i ziołowe napary / fruit and herbal tisanes		12,-
Herbata ekspresowa / tea bags		
- czarna / black		10,-
- owocowa i ziołowa / fruit and herbal		10,-
Czekolada na gorąco Hot chocolate		14,-