



RESTO BAR

ZALIPIANKI

Ewa Machonin

MENU





Jest takie miejsce na skraju Starego Miasta, w sąsiedztwie
krakowskich Plant, gdzie barwna tradycja małopolskiego Zalipia
wpisuje się w kulinarne dziedzictwo ogrodu królów Polski.
Stworzone z pasją, powstałe z miłością do gotowania,
z szacunkiem dla natury, bazującej na lokalnych
produktach i sprawdzonych recepturach.
Takie są moje Zalipianki!

*There is such a place, just on the edge of the Old Town, overlooking
the famous Planty, where the colorful tradition of the village Zalipie
merges with the culinary heritage of the city of Polish kings.
Created with passion, born out of love for cooking,
with respect to nature. Based on local products
and traditional recipes.
That is my kind of Zalipianki!*

Ewa Machonin



Wykaz składników wszystkich potraw wraz z uwzględnieniem alergenów, gramatur oraz zawartości alkoholu w poszczególnych pozycjach alkoholowych do wglądu u menedżera restauracji.

Ask the manager for a list of food ingredients, including allergens, weights and alcohol content of individual alcoholic items.

Serwis nie jest wliczony w cenę.

Service charge is not included.


Do grup liczących 6 lub więcej osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

A 10% service charge applies to groups of 6 or more.

ul. Szewska 24, 31-009 Kraków
tel. +48 502 845 579

kontakt@zalipianki.pl

 [zalipiankiewawachowicz](https://www.facebook.com/zalipiankiewawachowicz)

 [zalipiankiewawachowiczofficial](https://www.instagram.com/zalipiankiewawachowiczofficial)



BEZ LAKTOZY
LACTOSE-FREE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

KRAKOWSKIE

obwarzanek, pasta jajeczna
ze szczypiorkiem, twarożek z tuńczykiem,
pasta z wątróbki

36 zł

ANGIELSKIE

jajka sadzone ze szczypiorkiem, kiełbaski,
boczek, pasztetowa, kaszanka,
fasolka w pomidorach, pieczarki,
grillowany pomidor

42 zł

FOCACCIA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

jajko w koszulce, awokado, sałata,
sos z palonego masła, szczypior

44 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

CRACOW-STYLE BREAKFAST

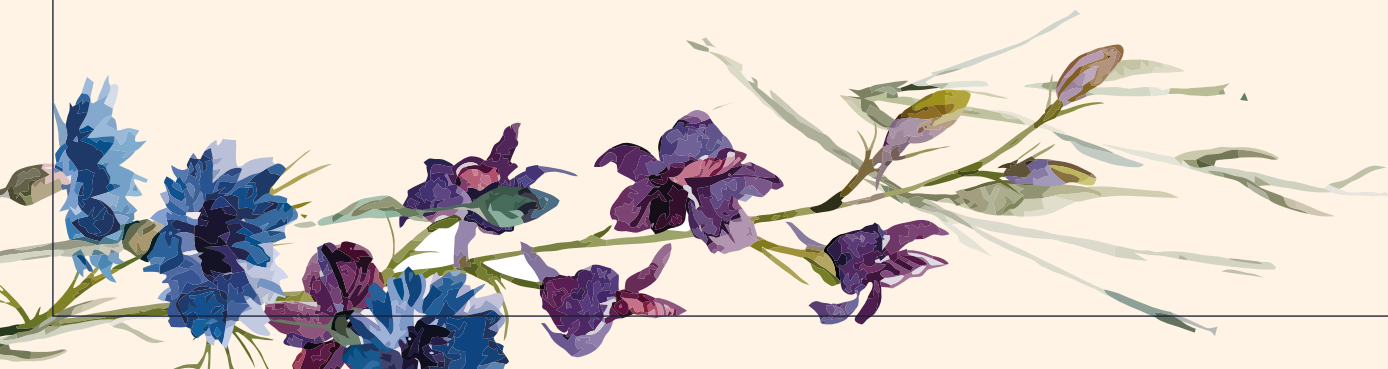
*Polish pretzel, egg spread with chives,
cottage cheese with tuna, liver pâté*

ENGLISH BREAKFAST

*fried eggs with chives, sausages, bacon,
liver sausage, black pudding sausage,
beans in tomato sauce, champignons,
grilled tomato*

FOCACCIA WITH SMOKED SALMON

*poached egg, avocado, lettuce, burnt
butter sauce, chives*





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

KANAPKA Z KURCZAKIEM

boczek, jajko sadzone, ser cheddar, pomidor, czerwona cebula, majonez z jalapeño, sałata

42 zł

ZALIPIAŃSKI REUBEN

szarpane żeberko wieprzowe, chleb na zakwasie, kapusta kiszona, ser żółty, sos rosyjski

44 zł

CROQUE MADAME

jajko sadzone, szynka, pieczarki, żółty ser, sos beszamelowy, domowe pieczywo, korniszony

40 zł

JAJKA PO WIEDEŃSKU

szczypierek, awokado, ser z czarnuszką, twarożek ze szczypiorkiem, roszponka, pomidory koktajlowe

39 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

CHICKEN SANDWICH

bacon, fried egg, cheddar cheese, tomato, red onion, jalapeño mayonnaise, lettuce

ZALIPIANKI REUBEN SANDWICH

pulled pork ribs, sourdough bread, sauerkraut, yellow cheese, russian sauce

CROQUE MADAME

fried egg, ham, champignons, yellow cheese, béchamel sauce, homemade bread, pickles

VIENNESE-STYLE EGGS

chives, avocado, cheese with nigella, cottage cheese with chives, lamb's lettuce, cherry tomatoes





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

OMLET LUB JAJECZNICA ZE SZCZYPIORKIEM

3 dodatki do wyboru: boczek, szynka wędzona, pieczarki, pomidory koktajlowe, szpinak, cebula, ser żółty, ser feta

33 zł

OMLET NA SŁODKO ☺

konfitura truskawkowa, śmietana, owoce sezonowe

33 zł

SŁODKIE PLACUSZKI TWAROGOWE - MAŁDRZYKI KRAKOWSKIE ☺

sos malinowy, kwaśna śmietana, cukier puder

38 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

OMELETTE OR SCRAMBLED EGGS WITH CHIVES

choose up to 3 toppings: bacon, smoked ham, champignons, cherry tomatoes, spinach, onion, cheese, feta cheese

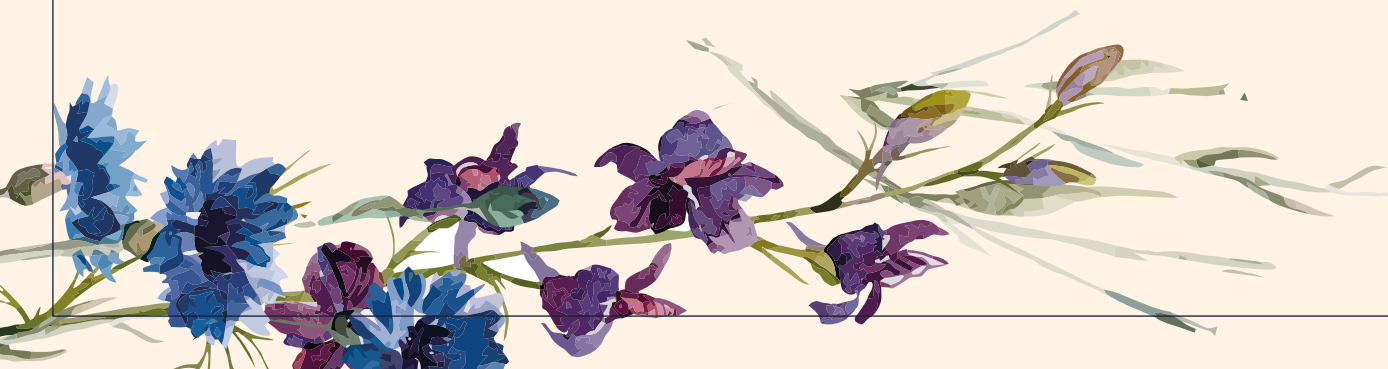
SWEET OMELETTE ☺

strawberry jam, sour cream, seasonal fruits

SWEET COTTAGE CHEESE PANCAKES -

MAŁDRZYKI CRACOW-STYLE ☺

raspberry sauce, sour cream, powdered sugar





PRZYSTAWKI

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

marynowany borowik, ogórek konserwowy,
kapary, musztarda francuska, cebula,
sardynka, chipsy wieprzowe

59 zł

ŚLEDŹ W DWÓCH SMAKACH

olej, grzyby marynowane, ogórek
konserwowy, cebula, koperek/
śmietana, jabłko, cebula, koperek

37 zł

PASZTET Z DZIRKIEM

konfitura z czerwonej cebuli,
sos z czarnej porzeczki z chrzanem

38 zł

TATAR Z TUŃCZYKA

awokado, ogórek, kapary, czerwona cebula,
musztardowy winegret

59 zł

STARTERS

BEEF TENDERLOIN TARTARE

*marinated boletus mushrooms, pickled
cucumber, capers, french mustard, onion,
sardine, pork chips*

HERRING TWO WAYS

*oil, pickled mushrooms, pickled cucumber,
onion, dill /
sour cream, apple, onion, dill*

WILD BOAR PÂTÉ

*red onion chutney,
blackcurrant sauce with horseradish*

TUNA TARTARE

*avocado, cucumber, capers, red onion,
mustard vinaigrette*





PRZYSTAWKI

BURRATA

pomidory malinowe podane na ciepło,
bazylią, kapary, krem balsamiczny

53 zł

FRYTKI Z BATATÓW

parmezan, świeże zioła, majonez z jalapeño,
sos serowy

42 zł

TALERZ SERÓW

polskie sery regionalne, orzechy, oliwki,
konfitura, miód

110 zł

TALERZ WĘDLIN Z WĘDZARNI NASZEGO SZEFA KUCHNI

wędliny regionalne, pasztet, kaszanka,
smalec, ogórki kiszzone, chrzan z jajkiem

110 zł

STARTERS

BURRATA

*warm raspberry tomatoes, basil, capers,
balsamic cream*

SWEET POTATO FRIES

*parmesan cheese, fresh herbs,
jalapeño mayo, cheese sauce*

CHEESE PLATE

*Polish regional cheeses, nuts, olives, jam,
honey*

COLD CUTS PLATE FROM OUR KITCHEN'S CHEF SMOKEHOUSE

*regional cold cuts, pâté, black pudding
sausage, lard spread, pickles, horseradish
with eggs*





ZUPY

ROSÓŁ Z KURY I KACZKI 🍴
makaron, marchew, seler, natka pietruszki

BARSZCZ CZERWONY 🍴
uszka z mięsem, natka pietruszki

ZALEWAJKA
biała kiełbasa, boczek, grzyby, ziemniaki,
kwaśna śmietana, chrzan, majeranek

ZUPA POMIDOROWA 🍴
lane ciasto, natka pietruszki

29 zł

28 zł

33 zł

31 zł

SOUPS

CHICKEN AND DUCK BROTH 🍴
noodle, carrots, root celery, parsley

BEETROOT SOUP 🍴
dumplings with meat, parsley

POTATO SOUP
*white sausage, bacon, mushrooms,
potatoes, sour cream, horseradish, marjoram*

TOMATO SOUP 🍴
homemade noodle dough, parsley





SALATY

SALATA Z KURCZAKIEM

boczek, pomidory koktajlowe, parmezan, sos cezar, podplomyk z pestkami slonecznika

54 zł

SALATA Z KOZIM SEREM

marynowany burak, gruszka, migdaly, sos malinowy, podplomyk z pestkami slonecznika

56 zł

SALATA Z GRILLOWANYM HALLOUMI

melon, pomarańcza, czerwona cebula, granat, cytrusowy winegret, podplomyk z pestkami slonecznika

56 zł

SALADS

SALAD WITH CHICKEN

bacon, cherry tomatoes, parmesan, caesar sauce, flatbread topped with sunflower seeds

SALAD WITH GOAT CHEESE

marinated beetroot, pear, almonds, raspberry sauce, flatbread topped with sunflower seeds

SALAD WITH GRILLED HALLOUMI

melon, orange, red onion, pomegranate, citrus vinaigrette, flatbread topped with sunflower seeds





MAKARONY

PAPPARDELLE Z KREWETKAMI

pomidory koktajlowe, czosnek, chili, natka pietruszki, parmezan

62 zł

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM

boczniki, suszone pomidory, szalotka, czosnek, natka pietruszki, parmezan

54 zł

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

cukinia, zielony pieprz, czosnek, sos demi-glace, rukola, parmezan

58 zł

LASAGNE BOLOGNESE

wołowina, beszamel, sos pomidorowy, parmezan

56 zł

RIGATONI Z PESTO BAZYLIOWYM I RICOTTA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

pomidory koktajlowe, orzechy nerkowca, parmezan

52 zł

PASTA

PAPPARDELLE WITH SHRIMPS

cherry tomatoes, garlic, chili, parsley, parmesan

TAGLIATELLE WITH CHICKEN

oyster mushrooms, dried tomatoes, shallot, garlic, parsley, parmesan

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

zucchini, green pepper, garlic, demi-glace sauce, arugula, parmesan

LASAGNE BOLOGNESE

beef, béchamel sauce, tomato sauce, parmesan

RIGATONI WITH BASIL PESTO AND RICOTTA WITH DRIED TOMATOES

cherry tomatoes, cashew nuts, parmesan



BURGERY

BURGER WOŁOWY

ser cheddar, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, majonez z chipotle, sałata, frytki z sosem czosnkowym

65 zł

BURGER Z SZARPANYM INDYKIEM

ser cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, majonez z jalapeño, sałata, frytki z sosem czosnkowym

63 zł

BURGER SEROWY

sos serowy, pieczarki, frytki z batatów, majonez z jalapeño

54 zł

BURGERS

BEEF BURGER

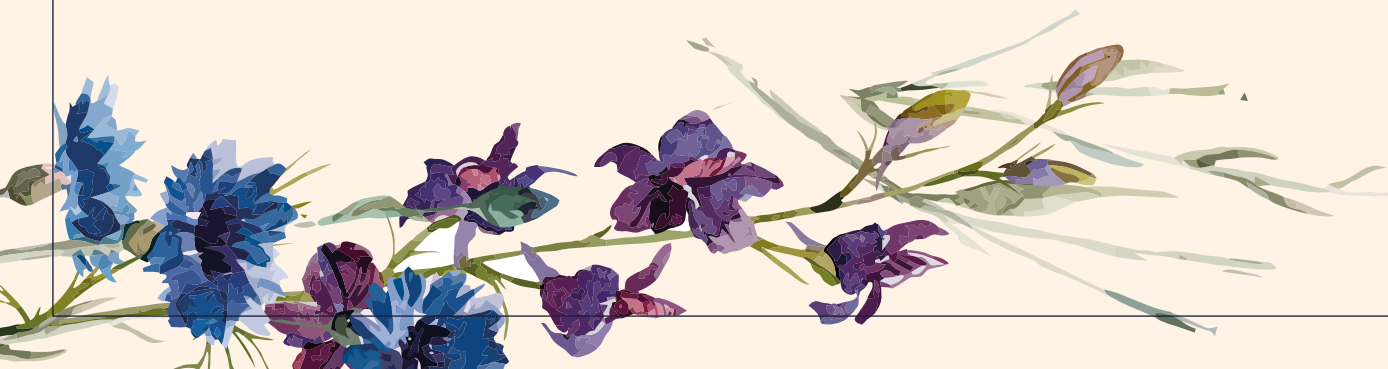
cheddar cheese, tomato, onion, pickles, chipotle mayo, lettuce, fries with garlic sauce

PULLED TURKEY BURGER

cheddar cheese, tomato, pickles, jalapeño mayo, lettuce, fries with garlic sauce

GRILLED CHEESE BURGER

cheese sauce, champignons, sweet potato fries, jalapeño mayo





PODPŁOMYKI À LA PIZZA

**PODPŁOMYK Z POŁĘDWICĄ
WOŁOWĄ**
portobello, ser feta, rukola, sos truflowy

58 zł

PODPŁOMYK Z BOCZKIEM
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki,
czerwona cebula, natka pietruszki

54 zł

PODPŁOMYK CAPRESE 
sos pomidorowy, mozzarella, pomidory
koktajlowe, pesto bazyliowe, rukola

56 zł

PODPŁOMYK Z KOZIM SEREM 
sos paprykowy, konfitura z czerwonej cebuli,
rukola


54 zł

FLATBREAD À LA PIZZA

**FLATBREAD WITH BEEF
TENDERLOIN**
*portobello, feta cheese, arugula,
truffle sauce*

FLATBREAD WITH BACON
*tomato sauce, mozzarella, champignons,
red onion, parsley*

CAPRESE FLATBREAD 
*tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes,
basil pesto, arugula*

**FLATBREAD WITH GOAT
CHEESE** 
*bell pepper sauce, red onion chutney,
arugula*



DANIA GŁÓWNE

MACZANKA PO KRAKOWSKU WEDŁUG PRZEPISU EWY WACHOWICZ

karkówka, boczek, ogórek kiszony, pieczaki,
cebula, bułka drożdżowa

56 zł

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE

kopytka, zasmażane buraki, sos demi-glace

78 zł

KONFITOWANE UDKO Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

marchew z groszkiem, puree ziemniaczane

57 zł

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

ziemniaki z boczkiem i koperkiem, kapusta

59 zł

MAIN COURSES

CRACOW-STYLE PULLED PORK BY EWA WACHOWICZ

*pork neck, bacon, pickles, champignons,
onion, soft yeast bun*

SOUS-VIDE DUCK BREAST

*potato dumplings, stewed beets,
demi-glace sauce*

CHICKEN LEG CONFIT

carrot with peas, potato puree

BONED PORK CHOP

potatoes with bacon and dill, cabbage





DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

groszek cukrowy, sos kurkowy, puree z selera

67 zł

ZRAZ WOŁOWY

kopytka, modra kapusta, sos pieczeniowy

72 zł

ŻEBERKA WIEPRZOWE

ziemniaki opiekane, ogórek konserwowy, papryka, cebula, jabłko, sos musztardowy

70 zł

GULASZ Z DZIKA

szpecle pietruszkowe, papryka, marchew, czerwona cebula

82 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

ziemniak pieczony w soli z gziakiem, mizeria, marynowana rzodkiewka, sos jogurtowo-pietruszkowy

146 zł

MAIN COURSES

PORK TENDERLOIN

sugar snap peas, chanterelle sauce, celery puree

BEEF ROLL

potato dumplings, red cabbage, roast gravy

PORK RIBS

baked potatoes, pickled cucumber, bell pepper, onion, apple, mustard sauce

WILD BOAR STEW

parsley drop dumplings, bell pepper, carrot, red onion

BEEF TENDERLOIN STEAK

salt-baked potato with herb cottage cheese, cucumber salad, pickled radish, yogurt-parsley sauce





DANIA GŁÓWNE

GOŁĄBKI

wieprzowina, ryż,
sos grzybowy lub pomidorowy

52 zł

PIEROGI Z KACZKĄ [®]

mus z jabłek i cebuli, żurawina

54 zł

KREWETKI W BIAŁYM WINIE

pomidory malinowe, czosnek, chili,
natka pietruszki, domowa focaccia

82 zł

PIECZONY HALIBUT

puree z selera, marchew, groszek cukrowy,
sos z palonego masła

82 zł

MAIN COURSES

CABBAGE ROLLS

*pork & rice cabbage rolls
with mushroom or tomato sauce*

DUMPLINGS WITH DUCK [®]

apple & onion mousse, cranberries

SHRIMPS IN WHITE WINE

*raspberry tomatoes, garlic, chili, parsley,
homemade focaccia*

BAKED HALIBUT

*celery puree, carrot, sugar snap peas,
burnt butter sauce*





DANIA GŁÓWNE

**GOŁĄBKI Z KASZĄ
JĘCZMIENNĄ I GRZYBAMI**  / 
sos z palonego masła lub pomidorowy

RISOTTO Z BOROWIKAMI 
cukinia, wegańska śmietana, szafran

ZIEMNIAK PIECZONY W SOLI 
twaróg ze szczypiorkiem, buraki zasmażane,
marynowana rzodkiewka

52 zł

56 zł

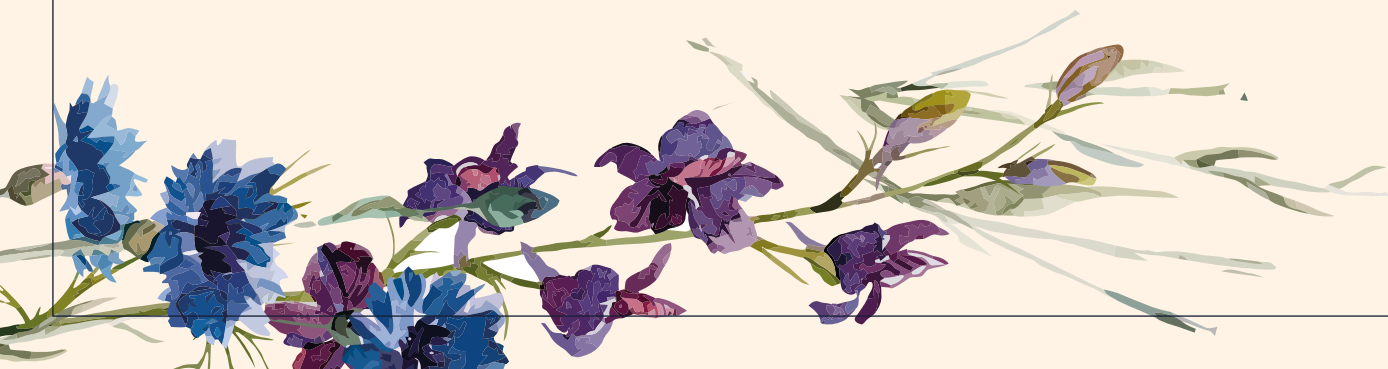
52 zł

MAIN COURSES

**CABBAGE ROLLS WITH BARLEY
GROATS AND MUSHROOMS**  / 
burnt butter or tomato sauce

MUSHROOM RISOTTO 
zucchini, vegan sour cream, saffron

SALT-BAKED POTATO 
*cottage cheese with chives, stewed beets,
pickled radish*





DESERY

**SZARLOTKA
WEDŁUG PRZEPISU
EWY WACHOWICZ**
sos waniliowy, lody śmietankowe

36 zł

SERNIK ZALIPIAŃSKI
sos malinowy, chrupka czekoladowa

34 zł

FONDANT CZEKOLADOWY
sos wiśniowy, lody śmietankowe

36 zł

BEZA
mascarpone z białą czekoladą, truskawki

34 zł

CRÈME BRÛLÉE

33 zł

DESSERTS

**APPLE PIE
BY EWA WACHOWICZ**
vanilla sauce, cream-flavored ice cream

ZALIPIANKI CHEESECAKE
raspberry sauce, crunchy chocolate

CHOCOLATE FONDANT
cherry sauce, cream-flavored ice cream

MERINGUE
*mascarpone with white chocolate,
strawberries*

CRÈME BRÛLÉE



SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

260 ML

POMARAŃCZA	30 zł
GREJPFRUT	30 zł
POMARAŃCZA - GREJPFRUT	30 zł
MARCHEWKA	28 zł
MARCHEWKA - JABŁKO - POMARAŃCZA	28 zł

DOMOWE LEMONIADY Z LODEM



300 ml



1l

CYTRYNA Z MIĘTĄ	24 zł / 54 zł
TRUSKAWKA Z POMARAŃCZĄ I BERGAMOTKĄ	28 zł / 58 zł
MALINOWA Z LICZI	28 zł / 58 zł

FRESHLY SQUEEZED JUICES

260 ML

ORANGE
GRAPEFRUIT
ORANGE - GRAPEFRUIT
CARROT
CARROT - APPLE - ORANGE

HOMEMADE LEMONADES WITH ICE

LEMON & MINT
STRAWBERRY & ORANGE & BERGAMOT
RASPBERRY & LYCHEE



NAPOJE ZIMNE

SOK pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka	15 zł 200 ML
PEPSI ZERO CUKRU / PEPSI / MIRINDA / 7UP ZERO / 7UP / TONIC	18 zł 200 ML
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE	25 zł 700 ML
WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO	15 zł 300 ML
LIPTON ICE TEA zielona herbata / brzoskwinia	17 zł 200 ML
KARAFKA WODY	21 zł 1L
THOMAS HENRY Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit / Mystic Mango	20 zł 200 ML
RED BULL ENERGY DRINK	24 zł 250 ML
ICE LATTE podwójne espresso / mleko / lód	24 zł 200 ML
KAWA MROŻONA Z LODAMI podwójne espresso / mleko / lody waniliowe / bita śmietana	32 zł 250 ML + 30G

COLD BEVERAGES

JUICE orange / apple / blackcurrant
PEPSI ZERO SUGAR / PEPSI / MIRINDA / 7UP ZERO / 7UP / TONIC
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE
MINERAL WATER
LIPTON ICE TEA green tea / peach
CARAFE OF WATER
THOMAS HENRY Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit / Mystic Mango
RED BULL ENERGY DRINK
ICED LATTE double espresso / milk / ice cubes
ICED COFFEE WITH ICE CREAM double espresso / milk / vanilla ice cream / whipped cream



Krystaliczne
Źródło



NAPOJE GORAĆE

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

PODWÓJNE ESPRESSO

ESPRESSO AFFOGATO

espresso / lody waniliowe

AMERICANO

AMERICANO DUŻE

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DUŻE

FLAT WHITE

LATTE

KAWA PO IRLANDZKU

Jameson 40 ml / kawa czarna /
bita śmietana

15 zł 30 ML

15 zł 40 ML

18 zł 60 ML

21 zł 30 ML + 30G

17 zł 150 ML

19 zł 250 ML

18 zł 150 ML

20 zł 250 ML

20 zł 210 ML

19 zł 250 ML

40 zł 210 ML

HOT BEVERAGES

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

DOUBLE ESPRESSO

ESPRESSO AFFOGATO

espresso / vanilla ice cream

AMERICANO

LARGE AMERICANO

CAPPUCCINO

LARGE CAPPUCCINO

FLAT WHITE

LATTE

IRISH COFFEE

Jameson 40 ml / black coffee /
whipped cream





HERBATY* TEA

350 ML

RÓŻANY OGRÓD / ROSE GARDEN

18 zł

Autorska mieszanka specjalnie wyselekcjonowana przez Ewę Wachowicz i stworzona wyłącznie dla restauracji Zalipianki. Aromatyczna kompozycja najwyższej jakości herbaty czarnej Assam TGFOP* z dodatkiem pąków róży, aromatyzowana naturalny aromatem różanym, opartym na specjalnie dobranych olejkach kilku odmian tych szlachetnych kwiatów.

Skład: herbata czarna Assam TGFOP, pąki róży, naturalny aromat róży.

ROOIBOS VANILLA & ORANGE

18 zł

Autorska mieszanka specjalnie wyselekcjonowana przez Ewę Wachowicz i stworzona wyłącznie dla restauracji Zalipianki. Rooibos czyli inaczej czerwonokrzew afrykański to roślina rodzima dla Afryki Południowej uprawiana w górach Cederbergu. Czerwony kolor zawdzięcza fermentacji, która uwydatnia bogactwo polifenoli tego ciekawego naparu. W smaku lekko miodowy, delikatny, nie przypominający herbaty. Polecany dla kobiet w ciąży, dzieci i osób starszych ponieważ w przeciwieństwie do herbaty nie zawiera pobudzającej teiny ani nie zaburza on wchłaniania żelaza. Proponowana przez nas kompozycja Rooibos z Pomarańczą i Wanilią doskonale współgra z naturalną słodyczą i delikatnością tego szlachetnego naparu.

Skład: herbata Rooibos z pomarańczą i wanilią

18 zł

ENGLISH BREAKFAST

Prawdziwa herbata English Breakfast wykonana według starego angielskiego przepisu. Mieszanka kilku rodzajów herbat czarnych z Kenii, Indii, Sri Lanki i Chin. Głęboka, bursztynowa barwa i mocny, aromatyczny napar. Idealna jako podstawowa herbata czarna. Wyborna solo, z mlekiem, jak i z sokiem lub cytryną.

Skład: mieszanka herbat czarnych.

18 zł

EARL GREY

Herbata czarna Earl Grey tradycyjnie robiona była z liściastej herbaty z dodatkiem olejku z bergamotki. Nasza propozycja tej szlachetnej herbaty to mieszanka herbaty Cejlon (Sri Lanka) z niewielkim dodatkiem herbaty z Kenii. Naturalnie aromatyzowana ekstraktami z bergamotki tworzy elegancki, delikatny, a jednocześnie wyrazisty aromat urzekający smakiem i zapachem.

Skład: herbata Cejlon





HERBATY* TEA

350 ML

OWOCE LEŚNE / WILD BERRY TEA

18 zł

Naturalna mieszanka owocowa stworzona na bazie suszonych owoców oraz kwiatów.

Napar owocowo-kwiatowy o smaku owoców leśnych. Mocno owocowy o wytrawnym aromacie owoców jagodowych. Dzięki wysokiej zawartości owoców leśnych, owocu i płatków róży jest to napar o naturalnie wysokiej ilości witaminy C, polifenoli i resweratrolu (charakterystycznie występujących w owocach ciemnych). Jednym słowem samo zdrowie. Polecana szczególnie bez dodatku cukru.

Skład: żurawina suszona, jagoda liofilizowana, aronia liofilizowana, róża grys, jaśmin, płatki róży, hibiskus, truskawka liofilizowana, malina liofilizowana, aromat naturalny.

ZIELONA Z JAŚMINEM / GREEN TEA WITH JASMINE

18 zł

W świecie herbat mało co może się równać z delikatnym zapachem jaśminu. Harmonijny, kojący i elegancki, doskonale łączy się naszą propozycją herbaty zielonej Yunnan. Kompozycja daje efekt lekko pobudzający (za sprawą zielonej herbaty), ale i kojący dzięki aromatycznym płatkom jaśminu. Doskonała, gdy potrzebne są zarówno skupienie jak i spokój.

Skład: herbata zielona Yunnan, pąki jaśminu.

HERBATA IMBIROWA Z GRUSZKĄ

czarna herbata, gruszka, imbir, syrop gruszkowy, cytryna, miód, cynamon

31 zł
400 ML

GINGER TEA WITH PEAR

black tea, pear, ginger, pear syrup, lemon, honey, cinnamon

* TGFOP - klasyfikacja herbat - Tipy Golden Flower Orange Peoke



PIWO KRAFTOWE ZALIPIAŃSKIE CRAFT BEER



MARCOWE

Bursztynowa barwa, słodowe nuty chleba i karmelu oraz delikatna goryczka tworzą idealną harmonię, piwo które łączy tradycję z czystą przyjemnością.

Amber color, malty notes of bread and caramel, and delicate bitterness create a perfect harmony - a beer that combines tradition with pure enjoyment.

BELGIAN BLOND ALE

Idealne połączenie łagodnej słodyczy, przyprawowych akcentów i delikatnych owocowych nut, które oczarują każdego miłośnika piwa.

The perfect combination of mild sweetness, spicy accents, and delicate fruity notes that will enchant every beer lover.

32 zł



500 ML

32 zł



500 ML

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER



300 ML / 500 ML

ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE WHEAT BEER

23 zł / 25 zł

ŻYWIEC LAGER BEER

22 zł / 24 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER



HEINEKEN

29 zł 500 ML

ŻYWIEC PORTER

26 zł 500 ML

ŻYWIEC IPA

26 zł 500 ML

PAULANER

31 zł 500 ML

CYDR JABŁKOWY

28 zł 400 ML

APPLE CIDER

ŻYWIEC



strefa
ZERO



HEINEKEN 0%

26 zł 500 ML

ŻYWIEC SMAKOWY 0%

24 zł 500 ML

ŻYWIEC 0%

24 zł 500 ML



KOKTAJLE

MIMOSA ORZEŻWIAJĄCY Martini Prosecco / świeżo wyciskany sok pomarańczowy	37 zł
HUGO SPRITZ ORZEŻWIAJĄCY St. Germain / Martini Prosecco / mięta / woda gazowana	43 zł
APEROL SPRITZ PÓŁWYTRAWNY Martini Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza	43 zł
MOJITO ORZEŻWIAJĄCY Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	40 zł
RASPBERRY MOJITO ORZEŻWIAJĄCY Bacardi Razz / limonka / mięta / maliny / cukier trzcinowy / woda gazowana	41 zł
PASSION FRUIT MOJITO ORZEŻWIAJĄCY Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta / puree marakuja / cukier trzcinowy / woda gazowana	41 zł
THE OLD CUBAN ORZEŻWIAJĄCY Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy / sok z limonki / mięta / angostura / Martini Prosecco	46 zł
PISCO SOUR ORZEŻWIAJĄCY Leblon / sok z limonki / syrop trawa cytrynowa / białko	42 zł

COCKTAILS

MIMOSA REFRESHING <i>Martini Prosecco / freshly squeezed orange juice</i>
HUGO SPRITZ REFRESHING <i>St. Germain / Martini Prosecco / mint / sparkling water</i>
APEROL SPRITZ SEMI-DRY <i>Martini Prosecco / Aperol / sparkling water / orange</i>
MOJITO REFRESHING <i>Bacardi Carta Blanca / lime / mint / cane sugar / sparkling water</i>
RASPBERRY MOJITO REFRESHING <i>Bacardi Razz / lime / mint / raspberries / cane sugar / sparkling water</i>
PASSION FRUIT MOJITO REFRESHING <i>Bacardi Carta Blanca / lime / mint / passion fruit purée / cane sugar / sparkling water</i>
THE OLD CUBAN REFRESHING <i>Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice / mint / angostura / Martini Prosecco</i>
PISCO SOUR REFRESHING <i>Leblon / lime juice / lemongrass syrup / egg white</i>



KOKTAJLE

JACK SOUR ORZEŻWIAJĄCY 42 zł

JD / JD RYE / JD HONEY / JD APPLE / JD FIRE
sok z cytryny / syrop cukrowy / białko /
angostura

PORNSTAR MARTINI ORZEŻWIAJĄCY 46 zł

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Martini
Prosecco / puree marakuja / sok z limonki /
syrop cukrowy

**STRAWBERRY PORNSTAR
MARTINI** SŁODKI 46 zł

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Martini
Prosecco / puree truskawkowe /
sok z limonki / syrop cukrowy / białko

MOSCOW MULE ORZEŻWIAJĄCY 43 zł

Ostoya / Thomas Henry Ginger Beer /
limonka / angostura

BUM & TONIC ORZEŻWIAJĄCY / WYTRAWNY 41 zł

Rum Bumbu / tonic / angostura / limonka

PALOMA ORZEŻWIAJĄCY 42 zł

El Jimador Blanco / limonka /
Thomas Henry Pink Grapefruit / sól

VIOLET SOUR ORZEŻWIAJĄCY. KWIATOWY 43 zł

Bombay Sapphire / sok z limonki /
syrop fiołkowy / białko

CHERRY SOUR SŁODKI 37 zł

domowa wódka wiśniowa / sok z cytryny /
syrop cukrowy / mięta

COCKTAILS

JACK SOUR REFRESHING

JD / JD RYE / JD HONEY / JD APPLE / JD FIRE
lemon juice / sugar syrup / egg white /
angostura

PORNSTAR MARTINI REFRESHING

Ostoya Vodka (vanilla-infused) / Martini
Prosecco / passion fruit purée / lime juice /
sugar syrup

**STRAWBERRY PORNSTAR
MARTINI** SWEET

Ostoya Vodka (vanilla-infused) / Martini
Prosecco / strawberry purée / lime juice /
sugar syrup / egg white

MOSCOW MULE REFRESHING

Ostoya / Thomas Henry Ginger Beer / lime /
angostura

BUM & TONIC REFRESHING / DRY

Rum Bumbu / tonic / angostura / lime

PALOMA REFRESHING

El Jimador Blanco / lime /
Thomas Henry Pink Grapefruit / salt

VIOLET SOUR REFRESHING. FLORAL

Bombay Sapphire / lime juice / violet syrup /
egg white

CHERRY SOUR SWEET

homemade cherry vodka / lemon juice /
sugar syrup / mint



KOKTAJLE

COSMOPOLITAN SŁODKI 37 zł

Absolut Lime / triple sec / sok żurawinowy / sok z limonki / syrop cukrowy

VANILLA ESPRESSO MARTINI SŁODKI 42 zł

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Kahlua / espresso

OLD FASHIONED WYTRAWNY 43 zł

Woodford Reserve / syrop cukrowy / skórka pomarańczowa / angostura

NEGRONI WYTRAWNY 43 zł

Bombay Sapphire / Martini Rosso / Campari

KOKTAJLE 0%

MOJITO 0% 28 zł

limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana / 7 Up

ORANGE SPRITZ 31 zł

syrop orange spritz / pomarańcza / tonic / woda gazowana

PORNSTAR MARTINI 0% 31 zł

puree marakuja / sok z limonki / syrop waniliowy / wino musujące bezalkoholowe

STRAWBERRY
PORNSTAR MARTINI 0% 31 zł

puree truskawkowe / sok z limonki / syrop waniliowy / wino musujące bezalkoholowe / biało

COCKTAILS

COSMOPOLITAN SWEET
Absolut Lime / triple sec / cranberry juice / lime juice / sugar syrup

VANILLA ESPRESSO MARTINI SWEET
Ostoya Vodka (vanilla-infused) / Kahlua / espresso

OLD FASHIONED DRY
Woodford Reserve / sugar syrup / orange peel / angostura

NEGRONI DRY
Bombay Sapphire / Martini Rosso / Campari

COCKTAILS 0%

MOJITO 0%
lime / mint / cane sugar / sparkling water / 7 Up

ORANGE SPRITZ
syrup orange spritz / orange / tonic / sparkling water

PORNSTAR MARTINI 0%
passion fruit puree / lime juice / vanilla syrup / non-alcoholic sparkling wine

STRAWBERRY
PORNSTAR MARTINI 0%
strawberry puree / lime juice / vanilla syrup / non-alcoholic sparkling wine / egg white



DOMOWA WÓDKA

HOMEMADE VODKA

40 ML / 4 CL

CHRZANÓWKA 24 zł
HORSERADISH VODKA

POMARAŃCZÓWKA 24 zł
ORANGE VODKA

CYTRYNÓWKA 24 zł
LEMON VODKA

WIŚNIÓWKA 24 zł
CHERRY VODKA

WÓDKA

VODKA

40 ML / 4 CL

OSTOYA VODKA 24 zł

OSTOYA BLACK VODKA 26 zł

ABSOLUT BLUE 22 zł

ABSOLUT SMAKOWY 22 zł
PEARS / LIME / WILD BERRY

ELYX 37 zł

BACZEWSKI 26 zł

GREY GOOSE 35 zł

WYBOROWA EXQUISITE 29 zł

POLSKA WÓDKA SMAROWA

POLISH FLAVORED VODKA

40 ML / 4 CL

ŚLIWOWICA 70% 29 zł
PLUM VODKA

ŻUBRÓWKA 22 zł
BISON GRASS

ŻOŁĄDKOWA GORZKA 22 zł
HERBAL VODKA

LIKIERY

LIQUEURS

40 ML / 4 CL

JAGERMAISTER 24 zł

BAILEY'S 24 zł

MALIBU 24 zł

KAHLUA 24 zł

APEROL 24 zł

CAMPARI 24 zł

ST. GERMAIN 29 zł

AMARETTO 24 zł


OSTOYA
VODKA



GIN

40 ML / 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	26 zł
HENDRICK'S	33 zł
FORDS LONDON DRY	29 zł
BEEFEATER PINK	29 zł
MONKEY 47 SLOE	40 zł
MONKEY 47 DRY	42 zł

RUM

40 ML / 4 CL

BACARDI CARTA BLANCA / ORO / NEGRA / SPICED / RAZZ	24 zł
BACARDI ANEJO CUATRO	26 zł
BACARDI RESERVA OCHO	31 zł
BACARDI GRAN RESERVA DIAZ	36 zł
BANKS 5 ISLAND	35 zł
SANTA TERESA 1796 SOLERA	42 zł
RUM BUMBU	34 zł
RUM BUMBU XO	37 zł

WHISKY & BOURBON

40 ML / 4 CL

JACK DANIEL'S TENNESSEE / HONEY / FIRE / APPLE	29 zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE	31 zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	34 zł
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	39 zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	40 zł
WOODFORD RESERVE	40 zł
WOODFORD DOUBLE OAKED	45 zł
DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH	29 zł
DEWAR'S 12 YO	31 zł
DEWAR'S 15 YO	35 zł
CHIVAS REGAL 12 YO	34 zł
CHIVAS REGAL 18 YO	57 zł
JAMESON	26 zł
JAMESON BLACK BARREL	30 zł



SINGLE MALT WHISKY

40 ML / 4 CL

ABERFELDY 12 YO	40 zł
ABERFELDY 16 YO	53 zł
ROYAL BRACKLA 12 YO	48 zł
BENRIACH THE 10 YO	35 zł
BENRIACH THE SMOKY 10 YO	41 zł
BENRIACH THE 12 YO	41 zł
GLENDRONACH 12 YO	37 zł

TEQUILA

40 ML / 4 CL

EL JIMADOR BLANCO	25 zł
EL JIMADOR REPOSADO	26 zł
HERRADURA PLATA	39 zł
HERRADURA REPOSADO	41 zł
HERRADURA ANEJO	45 zł
PATRON XO CAFE	45 zł
PATRON SILVER	47 zł
PATRON ANEJO	50 zł

KONIAKI

COGNAC

40 ML / 4 CL

MARTELL VS	37 zł
MARTELL VSOP	51 zł

VERMUTY VERMOUTHS

MARTINI FIERO / BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY (100 ML / 10 CL)	24 zł
LILLET BLANC / LILLET ROSE (40 ML / 4 CL)	20 zł



WINA BIAŁE WHITE WINES



BESTHEIM GEWURZTRAMINER FRANCE, ALSACE, semi-sweet	42 zł / 205 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH VALMUS POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, semi-dry	42 zł / 205 zł
WINNICA TURNAU HIBERNAL POLAND, ZACHODNIOPOMORSKIE, semi-dry	46 zł / 225 zł
MAJAŁEK DRZEWCZE SOLARIS POLAND, LUBELSKIE, semi-dry	44 zł / 215 zł
MAJAŁEK DRZEWCZE RIESLING POLAND, LUBELSKIE, semi-dry	47 zł / 230 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH LUMINI POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, dry	42 zł / 205 zł
HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC NEW ZEALAND, MARLBOROUGH, dry	46 zł / 225 zł
BRUNO MURCIANO LAS BLANCAS SPAIN, VALENCIA, dry	37 zł / 180 zł
LONG BARN CHARDONNAY USA, NAPA VALLEY, dry	36 zł / 175 zł

WINA RÓŻOWE ROSE WINES



WINNICA TURNAU ROSE POLAND, ZACHODNIOPOMORSKIE, semi-dry	42 zł / 205 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH ROSE POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, semi-dry	41 zł / 200 zł

WINA CZERWONE RED WINES



LONG BARN ZINFANDEL USA, NAPA VALLEY, dry	36 zł / 175 zł
8 LEGENDS LEYENDA DEL CABALLERO MERLOT SPAIN, CASTILLA - LA MANCHA, dry	34 zł / 165 zł
CHIANTI COLLI SENESI ITALY, TOSCANA CHIANTI, dry	175 zł
CONDADO DE HAZA CRIANZA RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO SPAIN, RIBERA DEL DUERO, dry	220 zł
WINNICA JURA CABERNET CORTIS POLAND, MAŁOPOLSKIE, dry	45 zł / 220 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH RO DO POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, dry	44 zł / 215 zł
FINCA FELIZ TESORO MALBEC ARGENTINA, MENDOZA, dry	215 zł
LAPOSTOLLE CABERNET SAUVIGNON CHILE, RAPEL VALLEY, dry	38 zł / 185 zł
LUCCARELLI CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA ITALY, APULIA, dry	215 zł
CASTILLO DE MENDOZA RESERVA TEMPRANILLO SPAIN, RIOJA, dry	240 zł



WINO DESEROWE DESSERT WINE

ARALDICA MOSCATO D'ASTI
ITALY, PIEMONTE, sweet



150 ml 750 ml
36 zł / 176 zł

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

MARTINI PROSECCO
ITALY, VENETO, dry

MARTINI ASTI
ITALY, PIEMONTE, semi-sweet

MARTINI ROSE
ITALY, VENETO, semi-dry

MARTINI BRUT
ITALY, VENETO, dry

DIGNITAT CAVA BRUT
SPAIN, CATALUNYA, dry

**FILIPA PATO 3B BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE**
PORTUGAL, BAIRRADA, dry



150 ml 750 ml
35 zł / 170 zł

170 zł

170 zł

170 zł

175 zł

205 zł

SZAMPANY CHAMPAGNES

G.H. MUMM ICE EXTRA
FRANCE, REMIS, semi-sweet

G.H. MUMM GRAND CORDON
FRANCE, REMIS, dry

PERRIER JOUËT GRAND BRUT
FRANCE, À ÉPERNAY, dry



750 ml
600 zł

550 zł

650 zł

WINO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL-FREE WINE

**VINA 0° CLASSIC SPARKLING
[BIO-ORGANIC]**
FRANCE, semi-dry



150 ml 750 ml
35 zł / 170 zł





RESTO BAR

ZALIPIANKI

Ewa Wachowicz

ul. Szewska 24, 31-009 Kraków

tel. +48 502 845 579

kontakt@zalipianki.pl



[zalipiankiewachowicz](#)



[zalipiankiewachowiczofficial](#)



