

RESTO BAR

ZALIPIANKI

Ewa Machowiak



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 Machanin





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

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

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](#)

 [zalipiankiewawachowiczofficial](#)



BEZ LAKTOZY
LACTOSE-FREE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

KRAKOWSKIE

obwarzanek, twaróg z wędzonym łososiem,
pasta jajeczna ze szczypiorkiem,
twaróg ze szczypiorkiem

38 zł

ANGIELSKIE

jajka sadzone ze szczypiorkiem, frankfurterki,
boczek, fasolka w pomidorach, pieczarki,
grillowany pomidor i kukurydza

43 zł

FOCACCIA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

jajko w koszulce, awokado, sałata,
sos holenderski, szczypior

44 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

KRAKOW-STYLE BREAKFAST

*traditional Kraków pretzel, cottage cheese
with smoked salmon, egg spread with chives,
cottage cheese with chives*

ENGLISH BREAKFAST

*fried eggs with chives, sausages, bacon,
beans in tomato sauce, mushrooms,
grilled tomato and corn*

FOCACCIA WITH SMOKED SALMON

*poached egg, avocado, mixed greens,
hollandaise sauce, chives*





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

KANAPKA Z KURCZAKIEM

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

46 zł

ZALIPIAŃSKI REUBEN

szarpany indyk, kapusta kiszona, ser żółty, sos rosyjski, chleb na zakwasie, korniszony

46 zł

CROQUE MADAME

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

44 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

CHICKEN SANDWICH

bacon, fried egg, cheddar, tomato, red onion, lettuce, jalapeño mayo

ZALIPIANKI REUBEN SANDWICH

pulled turkey, sauerkraut, cheese, Russian sauce, sourdough bread, pickles

CROQUE MADAME

fried egg, ham, mushrooms, cheese, béchamel sauce, homemade bread, pickles





ŚNIADANIA

*Serwujemy do godziny 13:00

JAJKO NA MIĘKKO

szczypiorek, awokado, ser koryciński,
konfitura pomarańczowa, miód z malinami,
domowe pieczywo, ubijane masło

42 zł

OMLET LUB JAJECZNICA ZE SZCZUPIORKIEM

domowe pieczywo, ubijane masło, zielona
sałata z winegretem

*3 dodatki do wyboru: cebula, boczek,
szynka, pieczarki, pomidory koktajlowe

38 zł

SŁODKIE PLACUSZKI TWAROGOWE -

MAŁDRZYKI KRAKOWSKIE

sos malinowy, kwaśna śmietana, cukier puder

42 zł

BREAKFASTS

*Served until 1 p.m.

SOFT-BOILED EGG

chives, avocado, koryciński cheese,
orange jam, honey with raspberries,
homemade bread, whipped butter

OMELETTE OR SCRAMBLED EGGS WITH CHIVES

homemade bread, whipped butter,
green salad with vinaigrette

*3 toppings of your choice: onion, bacon,
ham, mushrooms, cherry tomatoes

SWEET COTTAGE CHEESE PANCAKES -

MAŁDRZYKI KRAKOW-STYLE

raspberry sauce, sour cream,
powdered sugar





PRZYSTAWKI

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ⑧

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

64 zł

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śmietana, jabłko, cebula, koperek,
oliwa ziołowa

46 zł

PASZTET Z DZIKIEM

challah, konfitura z czerwonej cebuli,
sos z czarnej porzeczki z chrzanem

49 zł

TATAR Z TUŃCZYKA ⑧

awokado, ogórek, kapary, czerwona cebula,
musztardowy winegret

64 zł

STARTERS

BEEF TENDERLOIN TARTARE ⑧

egg yolk, marinated boletus mushrooms,
pickled cucumber, capers, French mustard,
onion, sardine, pork chips

HERRING IN SOUR CREAM

herring in sour cream with apple, onion, dill,
herb-infused olive oil

WILD BOAR PÂTÉ

challah, red onion jam,
blackcurrant sauce with horseradish

TUNA TARTARE ⑧

avocado, cucumber, capers, red onion,
mustard vinaigrette





PRZYSTAWKI

BURRATA

pomidory malinowe podane na ciepło, bazylija, kapary, oliwki, krem balsamiczny

59 zł

FRYTKI Z SEREM BURSZTYN

ser Bursztyn, świeże zioła, sos czosnkowy, sos serowy

44 zł

FRYTKI Z BATATÓW

parmegan, świeże zioła, majonez z jalapeño, sos serowy

46 zł

TALERZ SERÓW

polskie sery regionalne, orzechy, oliwki, konfitura, miód z malinami

129 zł

TALERZ WĘDLIN Z WĘDZARNI NASZEGO SZEFA KUCHNI

wędliny regionalne, pasztet z dzikiem, smalec, ogórki kiszane, chrzan z jajkiem

129 zł

STARTERS

BURRATA

warm heirloom tomatoes, basil, capers, olives, balsamic cream

FRIES WITH BURSZTYN CHEESE

Bursztyn cheese (Polish aged hard cheese), fresh herbs, garlic sauce, cheese sauce

SWEET POTATO FRIES

parmesan cheese, fresh herbs, jalapeño mayo, cheese sauce

CHEESE PLATE

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

CHARCUTERIE BOARD FROM OUR KITCHEN'S CHEF SMOKEHOUSE

regional cold cuts, wild boar pate, lard spread, pickled cucumbers, horseradish with egg





ZUPY

ROSÓŁ Z KACZKI 
makaron, marchew, seler, natka pietruszki

33 zł

BARSZCZ CZERWONY 
uszka z mięsem, majeranek

32 zł

FLACZKI CIEŁĘCE 
według przepisu Ewy Wachowicz

36 zł

ZUPA POMIDOROWA 
lane ciasto, natka pietruszki

32 zł

SOUPS

DUCK BROTH 
noodles, carrots, celeriac, parsley

BEETROOT SOUP 
dumplings with meat, marjoram

VEAL TRIPE SOUP 
based on Ewa Wachowicz's recipe

1

TOMATO SOUP 
homemade egg noodle, parsley





SALATY

SALATA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

świeży ogórek, rzodkiewka, orzechy pinii, winegret z wasabi, podplomyk z pestkami słonecznika

67 zł

SALATA Z KURCZAKIEM

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

57 zł

SALATA Z KOZIM SEREM

marynowany burak, gruszka, migdały, sos malinowy, podplomyk z pestkami słonecznika

59 zł

SALATA Z GRILLOWANYM HALLOUMI

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

59 zł

SALADS

SALAD WITH BEEF TENDERLOIN

fresh cucumber, radish, pine nuts, wasabi vinaigrette, flatbread with sunflower seeds

SALAD WITH CHICKEN

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

SALAD WITH GOAT CHEESE

pickled beetroot, pear, almonds, raspberry sauce, flatbread with sunflower seeds

SALAD WITH GRILLED HALLOUMI

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





MAKARONY

PAPPARDELLE Z KREWETKAMI

pomidory koktajlowe, czosnek, chili,
natka pietruszki, parmezan

64 zł

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM

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

62 zł

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

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

63 zł

RIGATONI Z POMIDORAMI I BURRATĄ

pomidory, kapary, suszone pomidory,
orzechy pinii, czosnek, burrata, bazylia

61 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 peppercorn, garlic,
demi-glace sauce, arugula, parmesan*

RIGATONI WITH TOMATOES AND BURRATA

*tomatoes, capers, sun-dried tomatoes,
pine nuts, garlic, burrata, basil*





BURGERY

BURGER WOŁOWY

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

68 zł

SMASH BURGER

wołowina, ser cheddar, cebula, majonez chipotle,
frytki z sosem czosnkowym

68 zł

BURGER Z SZARPANYM INDYKIEM

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

66 zł

BURGER Z GRILLOWANYM HALLOUMI 🌱

ogórek, szpinak, piklowana marchew,
majonez orzechowy,
frytki z batatów z majonezem z jalapeño

62 zł

BURGERS

BEEF BURGER

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

SMASH BURGER

*beef, cheddar cheese, onion, chipotle mayo,
fries with garlic sauce*

PULLED TURKEY BURGER

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

GRILLED HALLOUMI BURGER 🌱

*cucumber, spinach, pickled carrot,
peanut mayonnaise,
sweet potato fries with jalapeño mayo*





PODPŁOMYKI À LA PIZZA

PODPŁOMYK Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

portobello, ser feta, rukola, sos truflowy,
oliwa truflowa

64 zł

PODPŁOMYK Z BOCZKIEM

sos pomidorowy, mozzarella, boczek, pieczarki,
czerwona cebula, natka pietruszki

59 zł

PODPŁOMYK CAPRESE

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

62 zł

PODPŁOMYK Z GRZYBAMI LEŚNYMI

podgrzybki, cebula, parmezan, oliwa z oliwek

59 zł

FLATBREAD À LA PIZZA

FLATBREAD WITH BEEF TENDERLOIN

portobello, feta cheese, arugula, truffle sauce,
truffle oil

FLATBREAD WITH BACON

tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms,
red onion, parsley

CAPRESE FLATBREAD

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes,
basil pesto, arugula

FLATBREAD WITH WILD MUSHROOMS

bay boletes, onion, parmesan,
olive oil





DANIA GŁÓWNE

MACZANKA PO KRAKOWSKU WEDŁUG PRZEPISU

EWY WACHOWICZ ®

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

64 zł

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE

kopytka, zasmażane buraki, sos demi-glace

82 zł

KONFITOWANE UDKO Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

marchew z groszkiem, puree ziemniaczane

62 zł

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

ziemniaki z boczkiem i koperkiem, kapusta

64 zł

MAIN COURSES

KRAKOW-STYLE PULLED PORK BY EWA WACHOWICZ ®

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

SOUS-VIDE DUCK BREAST

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

CHICKEN LEG CONFIT

carrots with peas, potato puree

BONED PORK CHOP

potatoes with bacon and dill, cabbage





DANIA GŁÓWNE

POLICZKI WOŁOWE

gniecione ziemniaki, pieczone warzywa,
sos korzenny

76 zł

ŻEBERKA WIEPRZOWE

frytki z parmezanem i świeżymi ziołami,
colesław z czerwonej kapusty, grillowana
kukurydza, sos musztardowo-miodowy

76 zł

GULASZ Z DZIKA

szpece pietruszkowe, papryka, marchew,
czerwona cebula

82 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

pieczony ziemniak, grillowana zielona fasolka
szparagowa, sos berneński, masło czosnkowe,
sól Maldon

159 zł

MAIN COURSES

BEEF CHEEKS

*mashed potatoes, roasted vegetables,
spiced sauce*

PORK RIBS

*fries with parmesan and fresh herbs,
red cabbage coleslaw, grilled corn,
honey mustard sauce*

WILD BOAR STEW

*parsley drop dumplings, bell pepper, carrot,
red onion*

BEEF TENDERLOIN STEAK

*baked potato, grilled green beans,
Béarnaise sauce, garlic butter, Maldon salt*





DANIA GŁÓWNE

GOŁĄBKI

wieprzowina, ryż, sos grzybowy lub pomidorowy

58 zł

LASAGNE BOLOGNESE

wołowina, beszamel, sos pomidorowy, parmezan

64 zł

LASAGNE Z BAKŁAŻANA

pomidory, czosnek, cebula, parmezan, beszamel, makaron, sos z serów pleśniowych

61 zł

KREWETKI W BIAŁYM WINIE

pomidory, czosnek, chili, natka pietruszki, domowa focaccia

82 zł

MAIN COURSES

CABBAGE ROLLS

cabbage rolls with pork and rice, mushroom or tomato sauce

LASAGNE BOLOGNESE

beef, béchamel sauce, tomato sauce, parmesan

EGGPLANT LASAGNE

tomatoes, garlic, onion, parmesan, béchamel sauce, pasta, blue cheese sauce

SHRIMPS IN WHITE WINE

tomatoes, garlic, chili, parsley, homemade focaccia





DANIA GŁÓWNE

FILET Z SANDACZA

ciapkapusta, karmelizowana marchewka,
sos śmietanowy z estragonem

84 zł

PĘCZOTTO Z BOROWIKAMI ☼

cebula, białe wino, masło roślinne,
orzechy pini

61 zł

PIEROGI Z KACZKĄ Ⓐ

mus cebulowy, jabłka, żurawina,
oliwa ziołowa

61 zł

PIEROGI Z KAPUSTĄ I TWAROGIEM ☼

twaróg, cebula, biała kapusta,
kwaśna śmietana, szczypiorek

56 zł

PIEROGI NA SŁODKO Z TWAROGIEM ☼

twaróg, malina liofilizowana, wanilia,
kwaśna śmietana

54 zł

MAIN COURSES

ZANDER FILLET

*sauerkraut mashed with potatoes,
caramelized carrot, tarragon cream sauce*

BARLEY RISOTTO WITH BOLETUS ☼

onion, white wine, plant-based butter, pine nuts

DUMPLINGS WITH DUCK Ⓐ

*onion mousse, apples, cranberries,
herb olive oil*

DUMPLINGS WITH CABBAGE AND COTTAGE CHEESE ☼

*cottage cheese, onion, white cabbage,
sour cream, chives*

SWEET DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE ☼

*cottage cheese, freeze-dried raspberry, vanilla,
sour cream*





DESERY

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

38 zł

SERNIK ZALIPIAŃSKI
sos malinowy

37 zł

DOMOWA WUZETKA
wiśnie

37 zł

**TRUSKAWKI ZAPIECZONE
W KOGLU MOGLU**
lody śmietankowe

38 zł

CRÈME BRÛLÉE

36 zł

DESSERTS

APPLE PIE
BY EWA WACHOWICZ
cream ice cream, vanilla sauce

ZALIPIANKI CHEESECAKE
raspberry sauce

HOMEMADE "WUZETKA"
cherries

BAKED STRAWBERRIES
IN KOGL MOGEL
whipped egg yolk cream, cream ice cream

CRÈME BRÛLÉE





SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

260 ML

POMARAŃCZA	34 zł
GREJPFRT	34 zł
POMARAŃCZA - GREJPFRT	34 zł
MARCHEWKA	30 zł
MARCHEWKA - JABŁKO - POMARAŃCZA	30 zł

FRESHLY SQUEEZED JUICES

260 ML

ORANGE
GRAPEFRUIT
ORANGE - GRAPEFRUIT
CARROT
CARROT - APPLE - ORANGE

DOMOWE LEMONIADY Z LODEM



300 ML



1L

CYTRYNA Z MIĘTĄ	29 zł / 56 zł
TRUSKAWKA Z POMARAŃCZĄ I BERGAMOTKĄ	31 zł / 59 zł
LICZI Z MALINAMI	31 zł / 59 zł
KWIAT BZU	31 zł / 59 zł

HOMEMADE LEMONADES WITH ICE

LEMON & MINT
STRAWBERRY & ORANGE & BERGAMOT
LYCHEE & RASPBERRY
ELDERFLOWER





NAPOJE ZIMNE

SOK TOMA

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

17 zł 200 ML

PEPSI ZERO CUKRU / PEPSI /
MIRINDA / 7UP ZERO / 7UP /
SCHWEPPE'S TONIC

19 zł 200 ML

CISOWIANKA CLASSIQUE /
PERLAGE

27 zł 700 ML

WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO

17 zł 300 ML

LIPTON ICE TEA

zielona herbata / brzoskwinia

19 zł 200 ML

KARAFKA WODY

21 zł 1L

RED BULL ENERGY DRINK

26 zł 250 ML

ICE LATTE

podwójne espresso / mleko / lód

26 zł 200 ML

KAWA MROŻONA Z LODAMI

podwójne espresso / mleko /
lody waniliowe / bita śmietana

36 zł 250 ML + 30G

TOMA JUICE

orange / apple / blackcurrant

PEPSI ZERO SUGAR / PEPSI /
MIRINDA / 7UP ZERO / 7UP /
SCHWEPPE'S TONIC

CISOWIANKA CLASSIQUE /
PERLAGE

MINERAL WATER

LIPTON ICE TEA

green tea / peach

CARAFE OF WATER

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 GORĄCE

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

PODWÓJNE ESPRESSO

ESPRESSO AFFOGATO

espresso / lody waniliowe

AMERICANO

AMERICANO DUŻE

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DUŻE

FLAT WHITE

LATTE

KAWA PO IRLANDZKU

*Jameson 40ml / kawa czarna /
bita śmietana / cukier trzcinowy*

16 zł 30 ML

16 zł 40 ML

19 zł 60 ML

23 zł 30 ML + 30G

18 zł 150 ML

20 zł 250 ML

19 zł 150 ML

21 zł 250 ML

21 zł 210 ML

20 zł 250 ML

46 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 / cane sugar*





HERBATY* TEA

350 ML

RÓŻANY OGRÓD / ROSE GARDEN

21 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

21 zł

Autorska mieszanka specjalnie wyselekcjonowana przez Ewę Wachowicz i stworzona wyłącznie dla restauracji Zalipianki. Rooibos czyli inaczej czerwono krzew afrykański to roślina rodzima dla Afryki Południowej uprawiana w górach Cederbergu. Czerwony kolor zawdzięcza fermentacji, która uwypatnia 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 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

21 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.

21 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

21 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 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

21 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

34 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 ZALIPIANKI 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.

34 zł



500 ML

34 zł



500 ML

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE
WHEAT BEER

ŻYWIEC LAGER BEER



300 ML / 500 ML

27 zł / 28 zł

26 zł / 27 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER



HEINEKEN

ŻYWIEC PORTER

ŻYWIEC IPA

PAULANER

CYDR JABŁKOWY

APPLE CIDER

31 zł 500 ML

29 zł 500 ML

29 zł 500 ML

32 zł 500 ML

29 zł 400 ML

ŻYWIEC



strefa
ZERO



HEINEKEN 0%

ŻYWIEC SMAKOWY 0%

ŻYWIEC 0%

29 zł 500 ML

29 zł 500 ML

29 zł 500 ML





KOKTAJLE 0%

PORNSTAR MARTINI 0%

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

Dostępne smaki: truskawka / marakuja / malina

36 zł

MIMOSA 0%

wino musujące bezalkoholowe /
świeżo wyciskany sok pomarańczowy

36 zł

ORANGE SPRITZ 0%

syrop orange spritz / pomarańcza / tonic /
woda gazowana

33 zł

MOJITO 0%

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

Dostępne smaki: truskawka / marakuja / malina

33 zł

COCKTAILS 0%

PORNSTAR MARTINI 0%

fruit puree / lime juice / vanilla syrup /
non-alcoholic sparkling wine

Available flavours: strawberry / passion fruit / raspberry

MIMOSA 0%

non-alcoholic sparkling wine /
freshly squeezed orange juice

ORANGE SPRITZ

syrup orange spritz / orange / tonic /
sparkling water

MOJITO 0%

lime / mint / cane sugar / sparkling water /
7 Up

Available flavours: strawberry / passion fruit / raspberry





KOKTAJLE

APEROL SPRITZ PÓŁWYTRAWNY

46 zł

Martini Prosecco / Aperol / woda gazowana /
pomarańcza

MOJITO ORZEŻWIAJĄCY

43 zł

Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana

Dostępne smaki: truskawka / marakuja / malina

THE OLD CUBAN ORZEŻWIAJĄCY

46 zł

Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy /
sok z limonki / mięta / angostura /
Martini Prosecco

WHISKEY SOUR ORZEŻWIAJĄCY

44 zł

Jack Daniel's (do wyboru wariant) /
sok z cytryny / syrop cukrowy / białko / angostura

Dostępne warianty: Jack Daniel's Old No. 7 /
Jack Daniel's Honey / Jack Daniel's Fire / Jack Daniel's Apple /
Jack Daniel's Blackberry

MANGO SMASH ORZEŻWIAJĄCY

46 zł

Jack Daniel's Gentleman Jack / puree mango /
sok z cytryny / syrop cukrowy / mięta

PORNSSTAR MARTINI ORZEŻWIAJĄCY

46 zł

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

Dostępne smaki: truskawka / marakuja / malina

MOSCOW MULE ORZEŻWIAJĄCY

45 zł

Ostoya Vodka / piwo imbirowe / limonka /
angostura

COCKTAILS

APEROL SPRITZ SEMI-DRY

Martini Prosecco / Aperol / sparkling water /
orange

MOJITO REFRESHING

Bacardi Carta Blanca / lime / mint /
cane sugar / sparkling water

Available flavours: strawberry / passion fruit / raspberry

THE OLD CUBAN REFRESHING

Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice /
mint / angostura / Martini Prosecco

WHISKEY SOUR REFRESHING

Jack Daniel's (variant of choice) / lemon juice /
sugar syrup / egg white / angostura

Available variants: Jack Daniel's Old No. 7 /
Jack Daniel's Honey / Jack Daniel's Fire /
Jack Daniel's Apple / Jack Daniel's Blackberry

MANGO SMASH REFRESHING

Jack Daniel's Gentleman Jack / mango purée /
lemon juice / sugar syrup / mint

PORNSSTAR MARTINI REFRESHING

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

Available flavours: strawberry / passion fruit / raspberry

MOSCOW MULE REFRESHING

Ostoya Vodka / ginger beer / limonka /
angostura





KOKTAJE

DARK 'N' STORMY ORZEŻWIAJĄCY
Diplomatico rum / piwo imbirowe / limonka /
angostura

VIOLET SOUR ORZEŻWIAJĄCY, KWIATOWY
Bombay Sapphire / sok z limonki /
syrop fiołkowy / białko

CHERRY SOUR SŁODKI
domowa wódka wiśniowa / sok z cytryny /
syrop cukrowy / mięta

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

VANILLA ESPRESSO MARTINI SŁODKI
Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Kahlua /
espresso

WHITE LADY WYTRAWNY
Gin Mare / limonka / syrop cukrowy / białko

OLD FASHIONED WYTRAWNY
Woodford Reserve / syrop cukrowy /
skórka pomarańczy / angostura

NEGRONI WYTRAWNY
Bombay Sapphire / Martini Rosso / Campari

MIMOSA ORZEŻWIAJĄCY
Martini Prosecco /
świeżo wyciskany sok pomarańczowy

HUGO SPRITZ ORZEŻWIAJĄCY
St. Germain / Martini Prosecco / mięta /
limonka / woda gazowana

COCKTAILS

DARK 'N' STORMY REFRESHING
*Diplomatico rum / ginger beer / lime /
angostura*

VIOLET SOUR REFRESHING, FLORAL
*Bombay Sapphire / lime juice / violet syrup /
egg white*

CHERRY SOUR SWEET
*homemade cherry vodka / lemon juice /
sugar syrup / mint*

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

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

WHITE LADY DRY
Gin Mare / lime / sugar syrup / egg white

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

NEGRONI DRY
Bombay Sapphire / Martini Rosso / Campari

MIMOSA REFRESHING
*Martini Prosecco /
freshly squeezed orange juice*

HUGO SPRITZ REFRESHING
*St. Germain / Martini Prosecco / mint /
lime / sparkling water*





DOMOWA WÓDKA HOMEMADE VODKA

40 ML / 4 CL

CHRZANÓWKA
HORSERADISH VODKA

26 zł

POMARAŃCZÓWKA
ORANGE VODKA

26 zł

CYTRYNÓWKA
LEMON VODKA

26 zł

WIŚNIÓWKA
CHERRY VODKA

26 zł

WÓDKA VODKA

40 ML / 4 CL

OSTOYA VODKA

26 zł

OSTOYA BLACK VODKA

28 zł

ABSOLUT BLUE

24 zł

ABSOLUT SMAKOWY
PEARS / LIME / WILD BERRY

24 zł

ELYX

39 zł

BACZEWSKI

28 zł

GREY GOOSE

37 zł

POLSKA WÓDKA SMAKOWA POLISH FLAVORED VODKA

40 ML / 4 CL

ŚLIWOWICA 70%
PLUM VODKA

32 zł

ŻUBRÓWKA
BISON GRASS

24 zł

ŻOŁĄDKOWA GORZKA
HERBAL VODKA

24 zł

LIKIERY LIQUEURS

40 ML / 4 CL

JAGERMEISTER

28 zł

BAILEY'S

28 zł

MALIBU

26 zł

KAHLUA

26 zł

APEROL

26 zł

CAMPARI

26 zł

ST. GERMAIN

31 zł

AMARETTO

26 zł





GIN

40 ML / 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	28 zł
HENDRICK'S	35 zł
FORDS LONDON DRY	31 zł
BEEFEATER PINK	31 zł
GIN MARE	38 zł
MONKEY 47 SLOE GIN	42 zł
MONKEY 47 DRY GIN	44 zł

RUM

40 ML / 4 CL

BACARDI CARTA BLANCA / ORO / NEGRA / SPICED / RAZZ	26 zł
BACARDI ANEJO CUATRO	28 zł
BACARDI RESERVA OCHO	33 zł
BACARDI GRAN RESERVA DIAZ	38 zł
BANKS 5 ISLAND	37 zł
SANTA TERESA 1796 SOLERA	44 zł
RUM BUMBU	36 zł
RUM BUMBU XO	39 zł
DIPLOMATICO MANTUANO	32 zł
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	35 zł

WHISKY & BOURBON

40 ML / 4 CL

JACK DANIEL'S TENNESSEE / HONEY / FIRE / APPLE / BLACKBERRY	31 zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	36 zł
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	41 zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	42 zł
JACK DANIEL'S BONDED	38 zł
WOODFORD RESERVE	42 zł
WOODFORD RESERVE RYE	42 zł
WOODFORD DOUBLE OAKED	47 zł
DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH	31 zł
DEWAR'S 12 YO	33 zł
DEWAR'S 15 YO	40 zł
CHIVAS REGAL 12 YO	36 zł
CHIVAS REGAL 18 YO	59 zł
JAMESON	28 zł
JAMESON BLACK BARREL	32 zł





SINGLE MALT WHISKY

40 ML / 4 CL

ABERFELDY 12 YO	44 zł
ABERFELDY 16 YO	55 zł
ROYAL BRACKLA 12 YO	50 zł
BENRIACH THE 10 YO	38 zł
BENRIACH THE SMOKY 10 YO	45 zł
BENRIACH THE 12 YO	43 zł
GLENDRONACH 12 YO	39 zł

TEQUILA

40 ML / 4 CL

EL JIMADOR BLANCO	27 zł
EL JIMADOR REPOSADO	28 zł
HERRADURA PLATA	41 zł
HERRADURA REPOSADO	43 zł
HERRADURA ANEJO	49 zł
PATRON XO CAFE	47 zł
PATRON SILVER	47 zł
PATRON ANEJO	49 zł

KONIARI COGNAC

40 ML / 4 CL

MARTELL VS	39 zł
MARTELL VSOP	53 zł

VERMUTY VERMOUTHS

MARTINI FIERO / BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY (100 ML / 10 CL)	26 zł
MARTINI RUBINO / BITTER / AMBRATO (100 ML / 10 CL)	28 zł
LILLET BLANC / LILLET ROSE (40 ML / 4 CL)	24 zł





WINA BIAŁE WHITE WINES



BESTHEIM GEWURZTRAMINER FRANCE, ALSACE, semi-sweet	48 zł / 219 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH VALMUS POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, semi-dry	48 zł / 219 zł
WINNICA TURNAU HIBERNAL POLAND, ZACHODNIOPOMORSKIE, semi-dry	54 zł / 249 zł
MAJĄTEK DRZEWCE SOLARIS POLAND, LUBELSKIE, semi-dry	52 zł / 239 zł
MAJĄTEK DRZEWCE RIESLING POLAND, LUBELSKIE, semi-dry	59 zł / 269 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH LUMINI POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, dry	48 zł / 219 zł
HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC NEW ZEALAND, MARLBOROUGH, dry	54 zł / 249 zł
BRUNO MURCIANO LAS BLANCAS SPAIN, VALENCIA, dry	46 zł / 209 zł
LONG BARN CHARDONNAY USA, NAPA VALLEY, dry	46 zł / 209 zł

WINA POMARAŃCZOWE ORANGE WINES



PERFECT DAY, PITTNAUER AUSTRIA, BURGENLAND, dry	54 zł / 249 zł
BLONDE BY NATURE, PITTNAUER AUSTRIA, BURGENLAND, dry	52 zł / 239 zł

WINA CZERWONE RED WINES



LONG BARN ZINFANDEL USA, NAPA VALLEY, dry	46 zł / 209 zł
8 LEGENDS LEYENDA DEL CABALLERO MERLOT SPAIN, CASTILLA - LA MANCHA, dry	46 zł / 209 zł
BICHI BORGCHESI CHIANTI COLLI SENESI RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO ITALY, TOSCANA CHIANTI, dry	239 zł
WINNICA JURA CABERNET CORTIS POLAND, MAŁOPOLSKIE, dry	52 zł / 239 zł
WINNICA PŁOCHOCKICH RO DO POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, dry	52 zł / 239 zł
FINCA FELIZ TESORO MALBEC ARGENTINA, MENDOZA, dry	239 zł
LAPOSTOLLE CABERNET SAUVIGNON CHILE, RAPEL VALLEY, dry	48 zł / 219 zł
LUCCARELLI CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA ITALY, APULIA, dry	239 zł
CASTILLO DE MENDOZA RESERVA TEMPRANILLO SPAIN, RIOJA, dry	249 zł





WINA RÓŻOWE ROSE WINES

WINNICA TURNAU ROSE
POLAND, ZACHODNIOPOMORSKIE, semi-dry

WINNICA PŁOCHOCKICH ROSE
POLAND, ŚWIĘTOKRZYSKIE, semi-dry

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

MARTINI PROSECCO DOC
ITALY, VENETO, dry

MARTINI ASTI DOCG
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



48 zł / 219 zł



42 zł / 190 zł

190 zł

190 zł

190 zł

195 zł

229 zł

WINO DESEROWE DESSERT WINE

ARALDICA MOSCATO D'ASTI
ITALY, PIEMONTE, sweet



46 zł / 209 zł

SZAMPANY CHAMPAGNES

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

G.H. MUMM GRAND CORDON AOC
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



39 zł / 180 zł





ul. Szewska 24, 31-009 Kraków
tel. +48 502 845 579
kontakt@zalipianki.pl



zalipiankiewawachowicz



zalipiankiewawachowiczofficial



