



CZECZOTKA

COCKTAIL BAR & FOOD



# PRZYSTAWKI

## STARTERS

---

**WĄTROBKA DROBIOWA / CHICKEN LIVER** 22

**PRZYSMAK KRWAWEGO BURMISTRZA / THE BLOODY MAYOR'S DELICACY**

Pasta z wątróbki drobiowej z maderą i porto w glazurze malinowej podana z pieczywem  
*Chicken liver paste with maidaera and port in raspberry glaze served with bread*

**POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF FILLET** 58

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, rukolą, oliwkami leccino, kaparami, pomidorkami cherry, octem balsamicznym i oliwą z oliwek  
*Beef tenderloin carpaccio with parmesan, rucola, leccino olives, capers, cherry tomatoes, balsamic vinegar and olive oil*

**ANTIPASTI** 88

Szynka parmeńska, roquefort, pecorino, camembert, oliwki, suszone śliwki, suszone morele, orzechy włoskie  
*Parma ham, roquefort, pecorino, camembert, olives, prunes, dried apricots, walnuts*



# PRZEKĄSKI

## SNACKS

---

<b>CZARNA TRUFLA I CHLEB / BLACK TRUFFLE AND BREAD</b>	18
Masło truflowe z chlebem rzemieślniczym na zakwasie <i>Truffle butter with craft sourdough bread</i>	
<b>ORZECZY PEKAN / PECAN NUTS</b>	20
Krystalizowane orzechy pekan z aromatem dymu z wiśni <i>Crystallized pecans with cherry smoke aroma</i>	
<b>OLIWKI / OLIVES</b>	22
Mix oliwek: zielone, czarne, czerwone <i>Marinated olives: green, black, red</i>	
<b>ZIEMNIAK / POTATO</b>	28
Frytki z czarnymi truflami <i>Fries with black truffles</i>	
	1 szt/ pc / 3 szt/ pc
<b>ROSTBEF / ROAST BEEF</b>	18 / 42
Podwędzany rostbef wołowy nadziewany kremem philadelphia z chrzanem i imbirem na toście pszennym <i>Smoked roast beef stuffed with philadelphia cream with horseradish and ginger on wheat toast</i>	
<b>ŁOSOŚ / SALMON</b>	18 / 42
Łosoś wędzony nadziewany kremem philadelphia z chrzanem i imbirem na toście pszennym <i>Smoked salmon stuffed with philadelphia cream with horseradish and ginger on wheat toast</i>	
<b>KAPUSTA / CABBAGE</b>	14 / 32
Palona marynowana kapusta nadziewana kremem philadelphia z chrzanem i imbirem na toście pszennym <i>Roasted pickled cabbage stuffed with philadelphia cream with horseradish and ginger on wheat toast</i>	



# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

---

### **MACZANKA CZECZOTKA / MATZHANKA CZECZOTKA** 88

Smażona polędwica wołowa z sosem wołowym i karmelizowaną cebulą, duszona czerwona kapusta z aromatem kminku, podana z parowaną kluską

*Fried beef tenderloin with beef sauce and caramelized onion, stewed red cabbage with caraway aroma, served with steamed dumpling*

### **KURCZAK / CHICKEN** 62

Pierś z kurczaka supreme z wolnego wybiegu, podana na sałatach z parmezanem, pomidorem koktajlowym i tostowanym chlebem rzemieślniczym

*Free range supereme chicken breast, served on lettuces with Parmesan cheese and toasted craft bread*

### **KREWETKI / PRAWNS** 68

Smażone krewetki argentyńskie podane na sałatach z parmezanem, pomidorem koktajlowym i tostowanym chlebem rzemieślniczym

*Fried argentinian prawns, served on lettuces with Parmesan cheese, cherry tomato and toasted craft bread.*

### **ROSTBEF / SIRLOIN (300g)** 96

Rostbef kąpany w maśle z ziołami w sosie wołowym

*Sirloin bathed in butter with herbs in beef sauce*

### **CZARNA TRUFLA / BLACK TRUFFLE (ALSO VEGETARIAN OPTION )** 48

Makaron tagliolini w kremowym sosie truflowym z gotowaną szynką, brandy i parmezanem

*Tagliolini pasta in a creamy truffle sauce with boiled ham, brandy and parmesan*

### **TUŃCZYK / TUNA** 72

Grillowana polędwica z tuńczyka z sałata rzymską, pomidorami, oliwkami, gotowanym jajkiem, fasolką szparagową, gotowanym ziemniakiem i sosem majonezowym z czarnym pieprzem i parmezanem

*Grilled tuna tenderloin with romaine lettuce, tomatoes, olives, boiled egg, green beans, boiled potato and mayonnaise sauce with black pepper and parmesan*



# DESERY

## DESSERTS

---

**CZEKOLADA VALRHONA I MARAKUJA** 34  
**VALRHONA CHOCOLATE AND PASSION FRUIT**  
Czekoladowy tort z kremem z marakui i sosem pomarańczowym  
*Chocolate cake with passion fruit cream and orange sauce*

**BIAŁY SER I ŚLIWKA / COTTAGE CHEESE AND PLUM** 34  
Palony sernik baskijski z glazurowaną śliwką węgierką  
*Basque burnt cheesecake with glazed plum*

**MORELA, WANILIA, LAWENDA / APRICOT, VANILLA, LAVENDER** 34  
Morela w syropie lawendowym, z rzemieślniczymi lodami waniliowymi i pistacjowymi z bitą śmietaną i pudrem malinowym  
*Apricot in lavender syrup, with artisanal vanilla and pistachio ice cream with whipped cream and raspberry powder*



# ERAZM CZECZOTKA

## ERAZM CZECZOTKA

---

Przez czterdzieści lat był rajcą, burgrabią i burmistrzem Krakowa. Majątkiem i wpływami dorównywał możnowładcom. W dowód zasług i uznania otrzymał w 1552 roku na sejmie piotrkowskim tytuł szlachecki i został przyjęty do herbu Jana Ocieskiego, wielkiego kanclerza koronnego. Utrzymywał kontakty z osobami wpływowymi, finansistami, artystami alchemikami. Początkowo zajmował się handlem bławatami, żywnością i trunkami. W 1564 roku łącząc dwie kamienice wybudował pałac na rogu ulic św. Anny i Wiślniej. Autorem projektu i budowy był Gabriel Słoński, słynny kamieniarz i uczeń Antoniego z Fiesole, współpracownika Bartłomieja Berrecciego. W pałacu znajdowała się między innymi okazała łaźnia połączona z wielką salą, w której prowadzony był wyszynk dla wybranych gości. Przez Józefa Muczkowskiego, historyka, został nazwany „Krwawym burmistrzem” i Małym Borgią z Krakowa. Uważano go za człowieka niemoralnego i wręcz obnoszącego się ze swoją słabością do płci pięknej. Miał ponoć tuziny kochanek, utrzymywał jawne kontakty pozamałżeńskie z kobietami różnorodnej proveniencji. Z wszystkich zarzutów został dwukrotnie oczyszczony przez królów Zygmunta Augusta i Stefana Batorego.

*For forty years he was councilor, burgrave and mayor of Cracow. Property and influence matched the nobles. As a proof of merit and recognition, in 1552 he received the title of nobleman at the Sejm and was admitted to the coat of arms of Jan Ocieski, the great chancellor of the Crown. He kept in touch with influential people, financiers, artists and alchemists. Initially, he dealt with the sale of cornmeats, food and liquors. In 1564, he built a palace on the corner of St. Anny and Wiślna by joining two houses. The author of the design and construction was Gabriel Słoński, a famous stonemason and student of Antoni from Fiesole, a colleague of Bartłomiej Berrecci. In the palace there was, among other things, a magnificent bathhouse connected to a large hall, in which a shop for selected guests was run. Through Józef Muczkowski, a historian, he was called the 'Bloody mayor' and Little Borgia from Krakow. He was considered to be immoral and even fond of his weakness to the fair sex. He was supposed to have dozens of lovers, he maintained overt out-of-marriage contacts with women of varied provenance. He was twice cleared of all charges by the kings Zygmunt August and Stefan Batory.*

