



CZECZOTKA

COCKTAIL BAR & FOOD



FACEBOOK



INSTAGRAM



PRZYSTAWKI

STARTERS

WĄTROBKĄ DROBIOWĄ / CHICKEN LIVER

22

PRYZYMAK 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 rasperry 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, wędzona suszona damaszka z pestką, suszone morele, orzechy włoskie

Parma ham, roquefort, pecorino, camembert, olives, damaszka prune with stone, dried apricots, walnuts



CZECZOTKA
COCKTAIL BAR & FOOD

PRZEKĄSKI

SNACKS

ŚLEDŹ / HERRING

12

Śledź z crème fraiche i tonką, karmelizowany syrop z szalotki,
olej z czarnego pieprzu i segmenty cytryny
*Herring with crème fraiche and tonka, caramelized shallot syrup,
black pepper oil and lemon segments*

CZARNA TRUFLA I CHLEB / BLACK TRUFFLE AND BREAD

18

Masło truflowe z chlebem rzemieślniczym na zakwasie
Truffle butter with craft sourdough bread

ORZECZY PEKAN / PECAN NUTS

20

Krystalizowane orzechy pekan z aromatem dymu z wiśni
Crystallized pecans with cherry smoke aroma

OLIWKI / OLIVES

22

Mix oliwek: zielone, czarne, czerwone
Marinated olives: green, black, red

ZIEMNIAK / POTATO

28

Frytki z czarnymi truflami
Fries with black truffles

1 szt/ pc / 3 szt/ pc

ROSTBEF / ROAST BEEF

18 / 42

Podwędzany rostbef wołowy nadziewany kremem philadelphia z chrzanem
i imbirem na toście pszennym
*Smoked roast beef stuffed with philadelphia cream with horseradish and ginger
on wheat toast*

ŁOSOŚ / SALMON

18 / 42

Łosoś wędzony nadziewany kremem philadelphia z chrzanem i imbirem na
toście pszennym
*Smoked salmon stuffed with philadelphia cream with horseradish and ginger on
wheat toast*

KAPUSTA / CABBAGE

14 / 32

Palona marynowana kapusta nadziewana kremem philadelphia z chrzanem
i imbirem na toście pszennym
*Roasted pickled cabbage stuffed with philadelphia cream with horseradish and
ginger on wheat toast*



CZECZOTKA
COCKTAIL BAR & FOOD

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 supreme 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)

82

Rostbef kąpany w maśle z ziołami w sosie wołowym z frytkami
Sirloin bathed in butter with herbs in beef sauce with fries

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 sałatą 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



CZECZOTKA
COCKTAIL BAR & FOOD

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.

