



CZECZOTKA

COCKTAIL BAR & FOOD



# PRZYSTAWKI

## STARTERS

---

### **WĄTROBKA DROBIOWA / CHICKEN LIVER**

38

### **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 raspberrry glaze served with bread*

### **TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE**

64

Tatar z polędwicy wołowej z domową musztardą, aromatyczną galaretką grzybową, taflą z parmezanu i świeżą czarną truflą  
*Beef tenderloin tartare with homemade mustard, aromatic mushroom jelly, parmesan and fresh black truffle*

### **ANTIPASTI**

88

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



# FINGER FOOD

<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>ORZECHY 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
Zestaw oliwek: Cerignola zielone, czarne, czerwone oraz oliwki Leccino <i>Set of olives: Cerignola green, black, red and Leccino olives</i>	
<b>ZIEMNIAK / POTATO</b>	28
Domowe frytki z majonezem truflowym i czarnymi truflami <i>Homemade fries with truffle mayonnaise and 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

---

<b>ROSTBEF / SIRLOIN (250g)</b>	92
<i>Rostbef kąpany w maśle z ziołami w sosie wołowym z frytkami i sałatką</i> <i>Sirloin bathed in butter with herbs in beef sauce with fries and salad</i>	
<b>MACZANKA CZECZOTKA / MATZHANKA CZECZOTKA</b>	88
<i>Smażona polędwica wołowa z sosem wołowym i karmelizowaną cebulą, duszona czerwona kapusta z aromatem kminku, podana z parowaną kluską</i> <i>Fried beef tenderloin with beef sauce and caramelized onion, stewed red cabbage with caraway aroma, served with steamed dumpling</i>	
<b>CZARNA TRUFLA / BLACK TRUFFLE</b>	62
<i>Domowy makaron tagliatelle w kremowym sosie truflowym z brandy, parmezanem oraz świeżymi truflami z Piemontu</i> <i>Homemade tagliatelle pasta in creamy truffle sauce with brandy, parmesan cheese and fresh truffles from Piedmont</i>	
<b>KURCZAK / CHICKEN</b>	48
<i>Pierś z kurczaka supreme z wolnego wybiegu, z puszystym puree z ziemniaków, gołąbkami faszerowanym zieloną soczewicą, sosem z pieczonego kurczaka i sałatką ze świeżych warzyw</i> <i>Free-range supreme chicken breast with fluffy mashed potatoes, stuffed cabbage rolls with green lentils, roast chicken sauce and fresh vegetable salad</i>	

### Rekomendowane dla 2 - 4 osób Recommended for 2 - 4 people

<b>TOMAHAWK</b>	1200g / 1640g - 380
<i>Tomahawk stek w zestawie z domowymi frytkami, puszystym puree z ziemniaków, sosem wołowym, podwędzonym szpikiem kostnym, sałatką z pomidorów koktajlowych i sałaty rzymskiej z dressingiem limonkowym</i> <i>Tomahawk steak set with homemade fries, fluffy mashed potatoes, beef sauce, smoked bone marrow, cherry tomato and baby gem salad with lime dressing</i>	
<b>PORTERHOUSE</b>	900g / 1340g - 320
<i>Porterhouse stek w zestawie z domowymi frytkami, puszystym puree z ziemniaków, sosem wołowym, podwędzonym szpikiem kostnym, sałatką z pomidorów koktajlowych i sałaty rzymskiej z dressingiem limonkowym</i> <i>Porterhouse steak set with homemade fries, fluffy mashed potatoes, beef sauce, smoked bone marrow, cherry tomato and baby gem salad with lime dressing</i>	



# SAŁATKI KOKTAJLOWE

## COCKTAIL SALADS

---

### **KURCZAK / CHICKEN**

26

Kurczak z wolnego wybiegu, pomidory koktajlowe, sos cezar, parmezan, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Free-range chicken, cherry tomatoes, caesar sauce, parmesan cheese, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **KREWETKI ARGENTYŃSKIE / ARGENTINE PRAWNS**

28

Krewetki argentyńskie, pomidory koktajlowe, sos Marie Rose, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Argentine prawns, cherry tomatoes, Marie Rose sauce, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **GRZYBY SHITAKE / SHITAKE MUSHROOMS**

28

Glazurowane grzyby shitake, edamame, sezam, zielony ogórek, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Glazed shitake mushrooms, edamame, sesame, green cucumber, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **OŚMIORNICA Z GRILLA / GRILLED OCTOPUS**

36

Grillowana ośmiornica, pomidory koktajlowe, sos limonkowy, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Grilled octopus, cherry tomatoes, lime sauce, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **POŁĘDWICA Z TUŃCZYKA ŻÓŁTOPIĘTWEGO / YELLOWFIN TUNA TENDERLOIN**

38

Tuńczyk w marynacie z sosu sojowego i sezamu, zielony ogórek, dressing limonkowy, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Tuna in soy sauce and sesame marinade, green cucumber, lime dressing, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN**

38

Polędwica wołowa, tzatziki, pomidory koktajlowe, parmezan, oliwki Leccino, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Beef tenderloin, tzatziki, cherry tomatoes, parmesan cheese, Leccino olives, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*

### **WOŁOWINA WAGYU KAGOSHIMA / WAGYU KAGOSHIMA BEEF**

76

Wołowina Wagyu Kagoshima, glazura sojowa, edamame, imbir marynowany, rzodkiewka, dressing limonkowy, sałata rzymska, radicchio, frisée, grzanki

*Wagyu Kagoshima beef, soy glaze, edamame, pickled ginger, radish, lime dressing, baby gem salad, radicchio, frisée, croutons*



# 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 WIŚNIA / COTTAGE CHEESE AND CHERRY**

34

Palony sernik baskijski z aromatem kwiatu pomarańczy i glazurowaną wiśnią

*Basque burnt cheesecake with orange blossom aroma and glazed cherry*

### **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.*

