ZALEWAJKA



POLSKA KUCHNIA OD NOWA

[IG] zalewajka_krakow
[FB] zalewajkakrakow
www.zalewajka.com



START

Chleb, domowy smalec, masło, kiełbasa krakowska, nasze pikle i kiszonki — 33 PLN
Bread, homemade lard spread, butter, Cracow-style sausage, handmade pickles and ferments

TALERZYKI / APPETIZERS TO SHARE

Befsztyk tatarski, kapary, majonez lubczykowy, chipsy ziemniaczane — 59 PLN
Beef tartare, capers, lovage mayonnaise, potato crisps

Śledź, olej lniany, szalotka — 39 PLN
Herring, linseed oil, shallot

Pâté z wątróbki drobiowej, purée śliwkowe, kwaśne wiśnie, orzechy — 45 PLN
Poultry liver pâté, plum purée, sour cherries, nuts

Grillowana kiełbasa jagnięca, konfitura z cebuli, sos musztardowy — 53 PLN
Grilled lamb sausage, red onion jam, mustard sauce

Ubijana bryndza, dynia, owoce, orzechy, sałata — 39 PLN
Whipped sheep cheese, pumpkin, fruit, nuts, lettuce

ZUPY / SOUPS

Zalewajka — 31 PLN
Sour soup Cracow-style, potatoes, bacon

Barszcz czerwony, krokieciki, majonez lubczykowy — 33 PLN
Beetroot soup, croquettes, lovage mayonnaise

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Maczanka po krakowsku, grillowana karkówka w sosie, ogórek w musztardzie, pieczywo — 59 PLN
Grilled pork neck Cracow-style with sauce, cucumber in mustard, bread

Policzki wołowe w sosie własnym, purée selerowo-ziemniaczane, zimowa szparaga, świeży chrzan — 89 PLN
Beef cheeks with sauce, celeriac and potato purée, black salsify, fresh horseradish

Kotlet de volaille z estragonem, purée ziemniaczane, sos maślankowy — 59 PLN
Chicken Kiev with tarragon butter, mashed potatoes, buttermilk sauce

Stek z polędwicy wołowej, lubczykowy sos béarnaise — 129 PLN
Beef fillet, lovage Béarnaise sauce

Grillowany schab z kością, grillowane owoce sezonowe, sos śliwkowo-rozmarynowy — 75 PLN
Grilled bone-in pork chop, grilled seasonal fruit, plum and rosemary sauce

Kotlet mielony, sos pieprzowy, grzyby, radicchio — 63 PLN
Polish-style minced meat cutlet, peppercorn sauce, mushrooms, radicchio

Pieczony pstrąg z Doliny Kluczwody, sos kaparowy — 69 PLN
Roasted local trout, caper sauce

Pęczotto grzybowe, boczniak królewski — 59 PLN
Pearl barley risotto with mushrooms, king oyster mushroom

Pierś z kaczki, purée selerowe, pieczony burak, szalotka — 75 PLN
Duck breast, celeriac purée, roasted beetroot, shallot

Pierogi z kaczką — 49 PLN
Dumplings with duck filling

Pierogi z ziemniakami i bryndzą — 47 PLN
Dumplings with potatoes and sheep cheese

Informacje o alergenach dostępne u obsługi / *For information about allergens ask the staff*
Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy 12,5% serwisu / *For groups of 6 and more we add 12,5% service charge*



DODATKI / SIDES

Maślane purée ziemniaczane, suszony oscypek, palone masło *Creamy mashed potatoes, smoked cheese, brown butter*	19 PLN
Placki ziemniaczane w naszym wydaniu, kwaśna śmietana, szczypiorek *Signature potato pancakes, sour cream, chives*	25 PLN
Miks sałat, sos winegret, obierki z ziemniaków *Mixed salad, vinaigrette dressing, potato skins*	25 PLN
Frytki, majonez truflowy, ser bursztyn *French fries, truffle mayonnaise, aged polish cheese*	25 PLN
Pieczone warzywa, pianka smakowa *Roasted vegetables, flavoured foam*	25 PLN
Kapusta zasmażana, oliwa lubczykowa, puder borowikowy *Braised cabbage, lovage oil, porcini mushroom dust*	25 PLN

DESERY / DESSERTS

Szarlotka, lody rzemieślnicze *Apple pie, ice cream*	35 PLN
Sernik, rokitnik, purée śliwkowe *Cheesecake, sea buckthorn, plum purée*	33 PLN
Selekcja regionalnych serów, konfitura, orzechy *Selection of regional cheese, fruit preserve, nuts*	89 PLN

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso macchiato (20 ml)	12 PLN
Double espresso (40 ml)	19 PLN
Americano / z mlekiem (with milk) (170 ml)	13/16 PLN
Flat white (170 ml)	21 PLN
Cappuccino (170 ml)	18 PLN
Latte macchiato / Iced latte (180 ml)	20 PLN
Irish coffee (160 ml)	39 PLN
Espresso tonic (120 ml)	23 PLN
Herbata / Tea (150 ml) czarna / zielona / owocowa / biała / miętowa *black / green / fruit / white / mint tea*	17 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi Max / 7Up / Mirinda (0,2 l) / Tonic / Lipton Ice Tea	15 PLN
Sok owocowy: jabłko / pomarańcza (0,2 l) / czarna porzeczka *Juice: apple / orange / black currant*	15 PLN
Woda Cisowianka niegazowana / gazowana (0,3 l) *Cisowianka still/sparkling water*	12 PLN
Woda Cisowianka niegazowana / gazowana (0,7 l) *Cisowianka still / sparkling water*	19 PLN
Sok świeżo wyciskany: pomarańcza / grejpfrut (0,25 l) *Freshly squeezed juice: orange / grapefruit*	29 PLN
Lemoniada domowa: (0,4 l/0,9 l) *klasyczna / marakuja / malina* *Homemade lemonade: classic / passion fruit / raspberry*	19 / 39 PLN
Kwas chlebowy „Rycerski" (Kvass "Rycerski") (0,33 l)	25 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / *DRAFT BEER* Miłosław Pilzner (0,3 l / 0,5 l)	19/23 PLN
PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER (0,33 l) Regionalne piwo z browaru Trzy Korony *Local beer from Trzy Korony brewery*	
Sędek IPA	25 PLN
Chmyz Pils	24 PLN
Krasa Weizen	24 PLN
Gazda Marcowe	24 PLN
Upir Dunkel	24 PLN
Kaduk Podwójny Koźlak	24 PLN
Cydr rzemieślniczy Dzik półsłodki / wytrawny *Craft cider semi-sweet / dry*	27 PLN
Lech Free	19 PLN
Werda Gruszka/Pea r(0%)	24 PLN

Informacje o alergenach dostępne u obsługi / *For information about allergens ask the staff*
Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy 12,5% serwisu / *For groups of 6 and more we add 12,5% service charge*



ALKOHOLE / SPIRITS

WÓDKA / VODKA (40 ml)	
J.A. Baczewski Monopolowa	22 PLN
J.A. Baczewski Suweren	28 PLN
J.A. Baczewski	25 PLN
wiśniówka / morelówka / piołunówka / orzech laskowy	
cherry / apricot / wormwood / hazelnut	
Chopin Rye	25 PLN
Młody Ziemniak	37 PLN
Żubrówka Bison Grass	22 PLN
Żołądkowa Gorzka	22 PLN
Youra Spiritz kraft vodka	26 PLN
Youra Spiritz	28 PLN
cytryna / pigwowiec / dereń / sosna / róża	
lemon / quince / dogwood / pine / rose	
Zestaw degustacyjny Youra „6” / Baczewski „5”	89 / 65 PLN
Set Youra “6” / Baczewski “5”	
WHISKY (40 ml)	
Jack Daniel’s	25 PLN
Baczewski Whisky	24 PLN
For Peat’s Sake	29 PLN
Jameson	23 PLN
Chivas 12 yo	32 PLN
GIN (40 ml)	
Baczewski Gin	23 PLN
Bombay Sapphire	25 PLN
TEQUILA (40 ml)	
Olmeca Silver	23 PLN
RUM (40 ml)	
The Demon’s Share 12 yo	39 PLN
Bacardi Carta Blanca	21 PLN
Bacardi Carta Negra	21 PLN
COGNAC (40 ml)	
Hennessy VSOP	59 PLN
DIGESTIVE & LIQUEURS (40 ml)	
Baileys	21 PLN
Kahlua	21 PLN
Jägermeister	21 PLN
Śliwowica	29 PLN
Amaretto	21 PLN
Cointreau	25 PLN

APERITIF

Martini Extra Dry / Bianco / Rosso (0,1 l)	23 PLN
Aperol (40 ml)	19 PLN
Campari (40 ml)	21 PLN

KOKTAJLE / COCKTAILS

Gruszówek 39 PLN
Whiskey / syrop gruszkowy / białko / sour / angostura
Whiskey / pear syrup / egg white / sour / angostura bitters

Dymniki 47 PLN
Nalewka pigwowa / torfowa whisky / angostura
Quince liqueur / peaty whisky / angostura bitters

Aperolice 41 PLN
Gin / Aperol / purée marakuja / białko
Gin / Aperol / passion fruit purée / egg white

Piołgórze 42 PLN
Piołunówka / białe wino / syrop hibiskusowy/ sour / białko
Wormwood liqueur / white wine / hibiscus syrup / sour / egg white

Salwatonic 39 PLN
Gin / nalewka cytrynowa / nalewka sosnowa / tonik
Gin / lemon liqueur / pine liqueur / tonic

Krowodrzech 39 PLN
Whisky / słodki wermut / wódka orzechowa / angostura
Whisky / sweet vermouth / walnut vodka / angostura bitters

Prądnik Różowy 39 PLN
Biały rum / syrop różany / sour / białko
White rum / rose liqueur / sour / egg white

Kampazimierz 41 PLN
Tequila / Campari / sok grejpfrutowy / sweet / sour / woda gazowana
Tequila / Campari / grapefruit juice / sweet / sour / sparkling water

Prądnik Jagerowy 43 PLN
Jägermeister / Martini Bianco / sok jabłkowy / sour / sweet
Jägermeister / Martini Bianco / apple juice / sour / sweet

Borek Freełęcki 0% 44 PLN
Gin 0% / Aperol 0% / syrop malinowy / białko
Gin 0% / Aperol 0% / raspberry syrup / egg white

O koktajle klasyczne zapytaj obsługę / *For classic coctails ask the staff*

Zalewajka to polska kuchnia, która pamięta, skąd jest — i idzie dalej. Sięgamy po lokalne składniki i tradycyjne techniki, ale czytamy je na nowo. Świeżość, ogień, dym i czas spotykają się na talerzu, tworząc smaki proste, ale nigdy dosłowne.

W nazwie Zalewajka kryje się coś wyjątkowego i prostego w kuchni. Składniki istnieją osobno, ale dopiero po połączeniu stają się całością — pełnym daniem. To dla nas symbol — spotkanie tego, co osobne, w nową, pełną formę.

Nie odtwarzamy nostalgii „u babci”. Interesuje nas polska kuchnia widziana dziś: w ruchu, w dialogu, w ciągłym napięciu między historią a nowoczesnością. Dzięki temu powstaje smak, który jest zakorzeniony, ale otwarty. Kuchnia z historią — opowiedzianą teraz.

Zalewajka is Polish cuisine that knows its roots — and keeps moving forward. We use local ingredients and traditional methods, but reinterpret them. Freshness, fire, smoke, and time meet on the plate, creating flavors that are simple, yet never plain.

In the name Zalewajka, there is something special and simple in cooking. Ingredients exist separately, but only when combined do they form a whole — a complete dish. For us, this symbolizes the meeting of separate things into a new, full form.

We don’t recreate the nostalgia of „at grandma’s”. We focus on Polish cuisine seen today: in motion, in dialogue, in constant tension between history and modern times. This creates a flavor that is rooted yet open. Cuisine with history — told now.