



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



START

Chleb, domowy smalec, masło, kiełbasa krakowska, 27 PLN
nasze pikle i kiszonki
*Bread, homemade lard spread, butter, Cracow-style
sausage, handmade pickles and ferments*

TALERZYKI / APPETIZERS TO SHARE

Befszyk tatarski, majonez grzybowy 59 PLN
Beef tartare, mushroom mayonnaise

Śledź, olej lniany, szalotka 38 PLN
Herring, linseed oil, shallot

Pasta z fasoli, chrupiące orzechy, miód, sałatka ziołowa 39 PLN
Bean hummus, crispy nuts, honey, herb salad

Marynowana słonina z Mangalicy, grillowane cebulki, 43 PLN
grzyby, piklowane łodygi kopru
Mangalica lard, grilled onions, mushrooms, pickled dill stems

Pasztetówka z galaretką wiśniową 35 PLN
Chicken liver pâté with cherry jelly

Dynia z serem jogurtowym, chrupiące orzechy, jeżyna 38 PLN
Butternut squash with yogurt cheese, crispy nuts, blackberry

ZUPY / SOUPS

Zalewajka 29 PLN
Sour soup Cracow-style, potatoes, bacon

Barszcz po krakowsku, oliwa lubczykowa, 27 PLN
krokiet z kapustą i grzybami
*Beetroot soup Cracow-style, lovage oil,
croquette with cabbage and mushrooms*

Bulion z mięsa mieszanego, kluski kładzione, zioła 27 PLN
Broth of assorted meats, homemade noodles, fresh herbs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Maczanka po krakowsku, grillowana karkówka w sosie, 55 PLN
ogórek w musztardzie, pieczywo
*Grilled pork neck Cracow-style with sauce,
cucumber in mustard, bread*

Pieczony kurczak, zielony sos polski 59 PLN
Half a roasted chicken, butterhead lettuce sauce

Kotlet schabowy z kością, sałata, sos z sardeli 59 PLN
Pork chop with bone, lettuce, anchovy sauce

Ozorek, sos chrzanowy 57 PLN
Beef tongue, horseradish sauce

Pstrąg z doliny Kluczwody, sos tatarski, sałatka ziołowa 59 PLN
Breaded local trout, tartar sauce, mixed herb salad

Kluski kładzione, grzyby, kiszona kapusta, 49 PLN
jajko sadzone, zioła
*Homemade noodles, mushrooms, sauerkraut,
fried egg, fresh herbs*

Pieczone udko z kaczki, konfitura z czarnej porzeczki, 59 PLN
sałatka z kopru włoskiego
Roasted duck leg, blackcurrant jam, fennel salad

Pierogi z kaczka 47 PLN
Dumplings with duck filling

Pierogi z ziemniakami i bryndzą 45 PLN
Dumplings with potatoes and sheep cheese



DODATKI / SIDES

Maślane purée ziemniaczane, suszony oscypek, palone masło 19 PLN
Creamy mashed potatoes, smoked cheese, browned butter

Placki ziemniaczane, kwaśna śmietana 19 PLN
Potato pancakes, sour cream

Miks zielonych sałat z vinaigrette 19 PLN
Mixed green salads with vinaigrette

Kiszona kapusta, olej rzepakowy, prażony kminek 19 PLN
Sauerkraut, canola oil, roasted cumin

Pieczone buraki, sos Cumberland 19 PLN
Roasted beets, Cumberland sauce

Mizeria 19 PLN
Cucumber salad, sour cream

DESERY / DESSERTS

Zimny budyń z kaszy gryczanej, chałwa, kompot owocowy 33 PLN
Chilled buckwheat pudding, halva, fruit compote

Racuchy, kwaśna śmietana 33 PLN
Apple pancakes, homemade sour cream

Sernik z rokitnikiem 33 PLN
Cheesecake with sea buckthorn

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso macchiato 20 ml – 11 PLN
Double espresso 40 ml – 18 PLN
Americano / z mlekiem (with milk) 170 ml – 12 PLN / 15 PLN
Flat white 170 ml – 20 PLN
Cappuccino 170 ml – 17 PLN
Latte macchiato / Iced latte 180 ml – 19 PLN
Irish coffee 160 ml – 39 PLN
Espresso tonic 120 ml – 19 PLN
Herbata czarna / zielona / owocowa / biała / miętowa 150 ml – 15 PLN
Black / green / fruit / white / mint tea

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi Max / 7Up / Mirinda / Tonic / Lipton Ice Tea 0,2 l – 13 PLN

Sok owocowy: jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka 0,2 l – 13 PLN
Juice: apple / orange / black currant

Woda Cisowianka niegazowana / gazowana 0,3 l – 12 PLN
Cisowianka still / sparkling water

Woda Cisowianka niegazowana / gazowana 0,7 l – 19 PLN
Cisowianka still / sparkling water

Sok świeżo wyciskany: pomarańcza / grejpfrut 0,25 l – 26 PLN
Freshly squeezed juice: orange / grapefruit

Lemoniada domowa: klasyczna / marakuja / malina / ogórek 0,4 l / 0,9 l – 19 PLN / 39 PLN
Homemade lemonade: classic / passion fruit / raspberry / cucumber

Kwas chlebowy „Rycerski” (Kvass “Rycerski”) 0,33 l – 21 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER
Miłostaw Pilzner 0,3 l / 0,5 l – 17 / 20 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER (0,33 L)
Regionalne piwo z browaru Trzy Korony
Local beer from Trzy Korony brewery
Sędek IPA 23 PLN
Chmyz Pils 22 PLN
Krasa Weizen 22 PLN
Gazda Marcowe 22 PLN
Upir Dunkel 22 PLN
Kaduk Podwójny Koźlak 22 PLN
Cydr rzemieślniczy Dzik półsłodki / wytrawny 25 PLN
Craft cider semi-sweet / dry
Lech Free 17 PLN



ALKOHOLE / SPIRITS

Wódka / Vodka (40 ml)	
J.A. Baczewski Monopolowa	20 PLN
J.A. Baczewski Suweren	27 PLN
J.A. Baczewski	23 PLN
wiśniówka / morelówka / piołunówka / orzech laskowy <i>cherry / apricot / wormwood / hazelnut</i>	
Chopin Rye	23 PLN
Młody Ziemniak	36 PLN
Żubrówka Bison Grass	20 PLN
Żółdkowa Gorzka	20 PLN
Youra Spiritz kraft vodka	23 PLN
Youra Spiritz	23 PLN
cytryna / pigwowiec / dereń / sosna / róża <i>lemon / quince / dogwood / pine / rose petal</i>	
Zestaw degustacyjny Youra „6” / Baczewski „5”	73 / 57 PLN
Set Youra „6” / Baczewski „5”	
Whisky (40 ml)	
Jack Daniel'	24 PLN
Baczewski Whisky	22 PLN
For Peat's Sake	27 PLN
Jameson	22 PLN
Chivas 12 yo	26 PLN
Gin (40 ml)	
Baczewski Gin	21 PLN
Bombay Sapphire	24 PLN
Tequila (40 ml)	
Olmecca Silver	22 PLN
Rum (40 ml)	
The Demon's Share 12 yo	39 PLN
Bacardi Carta Blanca	20 PLN
Bacardi Carta Negra	20 PLN
Cognac (40 ml)	
Hennessy VSOP	58 PLN
Digestive & Liqueurs (40 ml)	
Baileys	20 PLN
Kahlua	20 PLN
Jägermeister	20 PLN
Śliwowica	27 PLN
Amaretto	19 PLN
Cointreau	24 PLN

APERITIF

Martini Extra Dry / Bianco / Rosso 0,1 l	21 PLN
Aperol 40 ml	17 PLN
Campari 40 ml	19 PLN

KOKTAJLE / COCKTAILS

Nova Hutita	38 PLN
Tequila / czerwone wino / sour <i>Tequila / red wine / sour</i>	
Dymniki	45 PLN
Nalewka pigwowa / torfowa whisky <i>Quince liqueur / peaty whisky</i>	
Bagroni	38 PLN
Gin / Campari / puree marakuja <i>Gin / Campari / passion fruit purée</i>	
Bulwary Wiśniane	42 PLN
Wódka wiśniowa / słodki wermut / gin / sour <i>Cherry vodka / sweet vermouth / gin / sour</i>	
Piołgórze	39 PLN
Piołónówka / białe wino / syrop hibiskus / sou / biało <i>Wormwood vodka / white wine / syrup hibiscus / egg white</i>	
Kampazimierz	38 PLN
Wódka / campari / sok grejpfrutowy / sour <i>Vodka / campari / grapefruit juice / sour</i>	
Prądnik Różowy	37 PLN
Likier różany / syrop różany / sour / biało <i>Rose liqueur / rose syrup / sour / egg white</i>	
Miętaszowice	38 PLN
Rum / likier miętowy / sour / biało <i>Rum / mint liqueur / sour / egg white</i>	
RozmaRynek	41 PLN
Żółdkowa gorzka / wytrawny wermut / cydr <i>Żółdkowa gorzka / dry vermouth / cider</i>	
Borek Freełęcki 0%	42 PLN
Gin 0% / aperol 0% / syrop malinowy / sour / biało <i>Gin 0% / aperol 0% / raspberry syrup / sour / egg white</i>	

O koktajle klasyczne zapytaj obsługę / For classic cocktails 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.



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



WINA / WINES

150/750 ml

POLSKIE WINA REGIONALNE / POLISH LOCAL WINES

Seyval Blanc	39/190 PLN
Cuvee Rouge	36/170 PLN

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Asolo Prosecco Superiore Brut <i>Italy</i>	30/140 PLN
Mas Xarot Gran Reserva Brut, <i>Cava, Spain</i>	39/190 PLN
Vollereaux Reserve Brut, <i>Champagne, France</i>	350 PLN
Pommery Apanage Brut, <i>Champagne AOC, France</i>	690 PLN

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Campagnola Pinot Grigio, <i>Veneto IGT, Italy</i>	29/140 PLN
Matthias Muller Riesling, <i>VDP Ortswien, Germany</i>	270 PLN
Tenuta Roveglia Lugana Wighel, <i>Italy</i>	39/190 PLN
Galil Alon White, <i>Galilee, Israel</i>	230 PLN
Mount Riley Sauvignon Blanc, <i>Marlborough, New Zealand</i>	39/190 PLN
Lorinon Rioja Blanco, <i>Spain</i>	33/160 PLN
Enate '234' Chardonnay, <i>Aragon, Somotano, Spain</i>	43/210 PLN
Chablis Premier Cru Beuroy, <i>Burgundy AOC, France</i>	490 PLN



WINA RÓŻOWE / ROSÉ WINES

Rèmy Pannier Rosé d'Anjou, <i>France</i>	36/170 PLN
---	-------------------

WINA CZERWONE / RED WINES

La Torre Primitivo, <i>Puglia IGT, Italy</i>	29/140 PLN
Ugaba, <i>Stellenbosch, RPA</i>	220 PLN
Galil Mountain Syrah, <i>Galilee, Israel</i>	230 PLN
I Grotti Chianti DOCG, <i>Italy</i>	35/170 PLN
Mount Riley Pinot Noir, <i>Marlborough, New Zealand</i>	240 PLN
Estampa Gran Reserva Carmenere <i>Colchagua Valley, Chile</i>	37/180 PLN
Montes Alpha, Cabernet Sauvignon, <i>Colchagua, Chile</i>	47/230 PLN
Escorihuela Gascón Malbec, <i>Mendoza, Argentina</i>	39/190 PLN
Lorinon Rioja Reserva, <i>Spain</i>	250 PLN
Valpolicella Superiore Ripasso Acinatico D.O.C., <i>Italy</i>	290 PLN
Viberti Barolo Buon Padre DOCG, <i>Italy</i>	590 PLN
Nittardi Ad Astra IGT, <i>Toscana, Italy</i>	340 PLN
Matsu El Picaro, <i>DO Toro, Spain</i>	190 PLN

**Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy 12,5% serwisu
/ For groups of 6 and more we add 12,5% service charge**

ZALEWAJKA

WĄSKA 2, KRAKÓW
KAZIMERZ

Wino to dla nas opowieść o miejscu i czasie. Każda butelka niesie w sobie smak ziemi, powietrza i pracy ludzi, którzy ją stworzyli. Sięgamy po wina, które mają charakter i potrafią mówić własnym głosem — od polskich winnic po dalekie regiony świata.

Wino wydobywa smak potrawy, podkreśla jej rytm albo wnosi nową nutę. Jest częścią rozmowy przy stole, językiem smaku, który łączy ludzi i chwile.

W kieliszku spotykają się kwasowość i słodycz, struktura i lekkość, czas i świeżość. Wino — tak jak nasza kuchnia — jest proste, ale nigdy dosłowne.

Wine is for us a story about place and time. Every bottle carries the taste of soil, air, and the work of people who created it. We choose wines that have character and speak with their own voice — from Polish vineyards to distant regions of the world.

Wine brings out the flavor of the dish, emphasizes its rhythm, or adds a new note. It is part of the conversation at the table, a language of taste that connects people and moments.

In the glass, acidity and sweetness meet, structure and lightness, time and freshness. Wine — like our cuisine — is simple, yet never literal.