

Tapas

Saute Chorizo <i>koper włoski, cytryna</i>	19,-
Skrzydółka w sosie teriyaki <i>chilli, sezam</i>	26,-
Frytki Halloumi <i>majonéz z suszonymi pomidorami</i>	21,-
Wołowina w stylu tajskim <i>carta di musica</i>	24,-

Na start

Krem pieczarkowy <i>cebula, olej truflowy, czosnek</i>	35,-
Zupa Bouillabaisse <i>dorada, bagietka, rouille</i>	35,-
Salatka z kozim serem i figą <i>burak, salata frisee, winegret pomarańczowy</i>	39,-
Terrina <i>królik, pistacje, pancetta</i>	37,-
Tatar wołowy <i>musztarda Dijon, kapary, carta di musica</i>	49,-
Krewetki w białym winie <i>chilli, czosnek, bagietka</i>	59,-



Shadow Resto Bar

Starowiślna 41,
31-038 Kraków
+48 517 165 055

Dania główne

Salatka Cezar z kurczakiem <i>pancetta, croissant, Grana Padano</i>	44,-
Spaghetti z białym ragu <i>jagnięcina, soliród, Pecorino Romano</i>	59,-
Ravioli z kozim serem <i>boczniaki, czarna trufla, palone masło</i>	59,-
Pierś Kurczaka Supreme <i>chorizo, dziki brokuł, sos z białego wina</i>	57,-
Burger wołowy <i>karmelizowana cebula, gorgonzola, czarna trufla</i>	58,-
Żeberka wieprzowe <i>czerwona kapusta, radicchio, sos musztardowy</i>	61,-
Dorada <i>sos vierge, szpinak, cytryna</i>	63,-
Wołowina po burgundzku <i>pieczarki, cebulka perlowa, puree ziemniaczane</i>	75,-
Pierś kaczki <i>pak choi, bazylija tajska, sos demi grass</i>	76,-
Poledwica wołowa <i>ziemniaki Dauphinoise, dziki brokuł, sos Porto</i>	118,-

Dodatki

Pieczyno rzemieślnicze <i>masło borowikowe</i>	15,-
Puree ziemniaczane <i>olej truflowy, grana padano</i>	14,-
Dziki brokuł <i>czosnek, migdały</i>	14,-
Mix sałat <i>oliwa cytrynowa, cebula</i>	12,-
Frytki z batata	21,-
Dipy ziemniaczane	19,-



Karta win

Wino musujące <i>Cava Flor de Raïm Semi-Seco (Hiszpania) 11,5%</i>	125ML/750ML 32,- / 170,-
Wina białe	125ML/750ML
<i>Neblina Chardonnay (Chile) 12%</i>	30,- / 170,-
<i>Pinot Grigio Casa Lunardi (Włochy) 12%</i>	28,- / 165,-
<i>Grand'Arte Alvarino (Portugalia) 13%</i>	32,- / 180,-
<i>Secret Coast Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) 12%</i>	33,- / 190,-
<i>Riesling Kabinett (Niemcy) 8,5%</i>	31,- / 177,-
Wina czerwone	125ML/750ML
<i>Primitivo La Casada (Włochy) 13%</i>	30,- / 175,-
<i>La Catedral Rioja Crianza (Hiszpania) 13,5%</i>	170,-
<i>Grenache Val St. Pierre (Francja) 13,5%</i>	30,- / 173,-
<i>Carmen Gran Reserva Carmenere (Chile) 14%</i>	240,-
<i>Norton Coleccion Malbec (Argentyna) 13,5%</i>	28,- / 169,-
Wina słodkie	125ML/750ML
<i>Estrella Moscatel Sweet Wine (Hiszpania) 8,5%</i>	27,- / 160,-
<i>Norton Cosecha Tardia Dulce Natural Tinto (Argentyna) 12%</i>	27,- / 160,-

Desery

Brownie <i>lody waniliowe, tuille</i>	31,-
Cheesecake <i>truskawka, czarne oliwki</i>	31,-
Tiramisu <i>savoiardy, Marsala</i>	31,-
Suska sechłońska <i>kruszonka, lody waniliowe</i>	31,-

*W sprawie składników dań i alergenów zapraszamy do konsultacji z obsługą.

*Za obsługę grup liczących 6 lub więcej osób naliczany jest serwis w wysokości 10% od rachunku.



„Szczęście jest wynikiem wykorzystania naszego potencjału poprzez robienie czegoś, co jest dla nas ważne i znaczące”

- Saa Wasmund

Dla nas to gotowanie i tym szczęściem chcemy się z Wami dzielić

Kawa/herbata

Espresso	11,-
Espresso tonic	19,-
Doppio	13,-
Americano	12,-
Capuccino	15,-
Flat white	17,-
Latte	16,-
Kakao	16,-
Herbata czarna, zielona, owocowa, zielowa	16,-
Matcha matcha latte, matcha orange, matcha tonic	19,-

Napoje bezalkoholowe

Kropla Beskidu gazowana/niegazowana	9,-
Coca Cola/Coca Cola Zero	13,-
Sprite	13,-
Fanta	13,-
Kinley (tonik)	13,-
Three Cents Tonic aegan tonic, pink grapefruit soda, mandarin & bergamot soda	17,-
Sok Cappy pomarańczowy, jabłko	13,-
Sok świeżo wyciskany pomarańcza, grejpfrut, mix	19,-

Lemoniady

Ananas-marakuja puree marakuja, syrop ananasowy, sok cytrynowy, woda gazowana	18,-
Truskawka-bazylija syrop truskawkowy, bazylija, sok cytrynowy, woda gazowana	18,-

Piwo

Piwo lane Grimbergen Blonde 5,5% Kronenbourg Blanc 5%	0.3L/0.5L 18/25,- 18/25,-
Piwo butelkowe Grimbergen Double Amber 5,5% Carlsberg 0% Somersby Apple 4,5% Somersby Pear 0%	18,- 18,- 15,- 15,-

Napoje alkoholowe

Cognac/Brandy Martell VS 40% Soberano Sherry 36% Metaxa 5 38%	40ML 34,- 22,- 22,-
Vermouth/Bitter Martini Riserva Ambrato 18% Martini Riserva Rubino 18% Campari 25%	100ML 31,- 31,- 31,-
Wódka Distil NO.9 40% Finlandia 40% Grey Goose 40% Chopin Potato 40% Polmos Cherry Cordial 40%	40ML 19,- 19,- 30,- 30,- 22,-
Whiskey Bushmills The Original 40% Bushmills Single Malt 10 YO 40% Jack Daniel's 40% Elijah Craig 47% Dewar's 8 YO Caribbean Smooth 40% Ardbeg 10 YO 46% The Macallan 12 YO 40% Chivas Regal 12 YO 40% Craigellachie 13 YO 46%	40ML 23,- 35,- 26,- 36,- 23,- 47,- 54,- 26,- 45,-
Gin Bombay Sapphire 40% Bombay Sapphire Premier Cru 47% Drumshanbo Gunpowder Irish Gin 43% Drumshanbo Gunpowder Sardinian Citrus 43% Drumshanbo Gunpowder California Orange 43% Hendrick's 41,4%	40ML 21,- 22,- 36,- 36,- 36,- 36,-
Rum/Cachaça Brugal Blanco 37% Brugal Añejo 37,5% The Kraken Black Spiced Rum 40% The Kraken Roast Coffee 40% Pyrat XO Reserve 40% Leblon 40%	40ML 21,- 22,- 29,- 29,- 34,- 28,-
Tequila Jose Cuervo Blanco 35% Jose Cuervo Reposado 38% 1800 Blanco 38% 1800 Añejo 38% Patron Blanco 40% Patron Añejo 40%	40ML 22,- 22,- 36,- 42,- 41,- 48,-
Likiery Disaronno Originale 28% Bottega Limoncino 17% Bottega Pistacchio 17% Jagermeister 35% Baileys 17% Cointreau 40% Briottet De Rhubarbe 18% Borghetti Caffè 25%	40ML 23,- 21,- 21,- 23,- 21,- 25,- 28,- 28,-



SHADOW
resto bar

Tapas

Saute Chorizo <i>fennel seeds, lemon</i>	19,-
Teriyaki chicken wings <i>chili, sesame</i>	26,-
Halloumi fries <i>mayo with sun dried tomatoes</i>	21,-
Thai basil beef <i>carta di musica</i>	24,-

Starters

Mushroom cream soup <i>onion, truffle oil, garlic</i>	35,-
Bouillabaisse Soup <i>sea bream, baguette, rouille</i>	35,-
Salad with goat cheese and fig <i>beetroot, frisee salad, orange vinaigrette</i>	39,-
Terrine <i>rabbit, pistachios, pancetta</i>	37,-
Steak tartare <i>Dijon mustard, capers, carta di musica</i>	49,-
Prawns in white wine sauce <i>chili, garlic, baguette</i>	59,-



Shadow Resto Bar

Starowiślna 41,
31-038 Kraków
+48 517 165 055

Main course

Caesar Salad with chicken <i>pancetta, croissant, Grana Padano</i>	44,-
Spaghetti with White Ragù <i>lamb, samphire, Pecorino Romano</i>	59,-
Ravioli with goat cheese <i>oyster mushrooms, black truffle, brown butter</i>	59,-
Supreme chicken breast <i>chorizo, tendersteam broccoli, white wine sauce</i>	57,-
Beef burger <i>caramelized onion, gorgonzola, black truffle</i>	58,-
Pork ribs <i>red cabbage, radicchio, mustard sauce</i>	61,-
Sea bream <i>vierge sauce, spinach, lemon</i>	63,-
Beef Bourguignon <i>mushrooms, pearl onions, mashed potatoes</i>	75,-
Duck breast <i>pak choi, thai basil, demi-glace sauce</i>	76,-
Beef tenderloin <i>potatoes Dauphinoise, tendersteam broccoli, Porto sauce</i>	118,-

Side dishes

Artisan bread <i>porcini butter</i>	15,-
Mashed Potatoes <i>truffle oil, Grana Padano</i>	14,-
Tendersteam broccoli <i>garlic, almonds</i>	14,-
Mix leaves salad <i>lemon olive oil, onion</i>	12,-
Sweet Potato Fries	21,-
Potato Dips	19,-



Wine list

Sparkling wine <i>Cava Flor de Raïm Semi-Seco (Spain) 11,5%</i>	125ML/750ML 32,- / 170,-
White wine	125ML/750ML
<i>Neblina Chardonnay (Chile) 12%</i>	30,- / 170,-
<i>Pinot Grigio Casa Lunardi (Italy) 12%</i>	28,- / 165,-
<i>Grand'Arte Alvarino (Portugal) 13%</i>	32,- / 180,-
<i>Secret Coast Sauvignon Blanc (New Zeland) 12%</i>	33,- / 190,-
<i>Riesling Kabinett (Germany) 8,5%</i>	31,- / 177,-
Red wine	125ML/750ML
<i>Primitivo La Casada (Italy) 13%</i>	30,- / 175,-
<i>La Catedral Rioja Crianza (Spain) 13,5%</i>	170,-
<i>Grenache Val St. Pierre (France) 13,5%</i>	30,- / 173,-
<i>Carmen Gran Reserva Carmenere (Chile) 14%</i>	240,-
<i>Norton Coleccion Malbec (Argentyyna) 13,5%</i>	28,- / 169,-
Sweet wine	125ML/750ML
<i>Estrella Moscatel Sweet Wine (Spain) 8,5%</i>	27,- / 160,-
<i>Norton Cosecha Tardia Dulce Natural Tinto (Argentyyna) 12%</i>	27,- / 160,-

Desserts

Brownie <i>vanilla ice cream, tuille</i>	31,-
Cheesecake <i>strawberry, black olives</i>	31,-
Tiramisu <i>savoiard, Marsala</i>	31,-
Suska sechłońska <i>crumble, vanilla ice cream</i>	31,-

*Consult with our staff regarding ingredients and allergens.

*For serving groups including 6 or more people, a service fee of 10% of the bill is charged.



„What makes you happy
is fulfilling your potential
through the act of doing something
with purpose or personal meaning.“

- Saa Wasmund

For us, it's cooking,
and we want to share
this happiness with you

Coffee/tea

Espresso	11,-
Espresso tonic	19,-
Doppio	13,-
Americano	12,-
Capuccino	15,-
Flat white	17,-
Latte	16,-
Cacao	16,-
Tea <i>black, green, fruity, herbal</i>	16,-
Matcha <i>matcha latte, matcha orange, matcha tonic</i>	19,-

Soft drinks

Water Kropla Beskidu <i>sparkling/still</i>	9,-
Coca Cola/Coca Cola Zero	13,-
Sprite	13,-
Fanta	13,-
Kinley (tonik)	13,-
Three Cents Tonic <i>aegean tonic, pink grapefruit soda, mandarin & bergamot soda</i>	17,-
Cappy juice <i>orange, apple,</i>	13,-
Freshly spressed juice <i>orange, grapefruit, mix</i>	19,-

Lemonades

Pineapple-passion fruit <i>passion fruit puree, cane-pineapple syrup, lemon juice, carbonated water</i>	18,-
Strawberry-basil <i>strawberry syrup, basil, lemon juice, carbonated water</i>	18,-

Beer

Draught beer	0.3L/0.5L
Grimbergen Blonde 5,5%	18/25,-
Kronenbourg Blanc 5%	18/25,-
Bottled beer	0.3L
Grimbergen Double Amber 5,5%	18,-
Carlsberg 0%	18,-
Somersby Apple 4,5%	15,-
Somersby Pear 0%	15,-

Spirits

Cognac/Brandy	40ML
Martell VS 40%	34,-
Soberano Sherry 36%	22,-
Metaxa 5 38%	22,-
Vermouth/Bitter	100ML
Martini Riserva Ambrato 18%	31,-
Martini Riserva Rubino 18%	31,-
Campari 25%	31,-
Vodka	40ML
Distil NO.9 40%	19,-
Finlandia 40%	19,-
Grey Goose 40%	30,-
Chopin Potato 40%	30,-
Polmos Cherry Cordial 40%	22,-
Whiskey	40ML
Bushmills The Original 40%	23,-
Bushmills Single Malt 10 YO 40%	35,-
Jack Daniel's 40%	26,-
Elijah Craig 47%	36,-
Dewar's 8 YO Caribbean Smoth 40%	23,-
Ardbeg 10 YO 46%	47,-
The Macallan 12 YO 40%	54,-
Chivas Regal 12 YO 40%	26,-
Craigellachie 13 YO 46%	45,-
Gin	40ML
Bombay Sapphire 40%	21,-
Bombay Sapphire Premier Cru 47%	22,-
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin 43%	36,-
Drumshanbo Gunpowder Sardinian Citrus 43%	36,-
Drumshanbo Gunpowder California Orange 43%	36,-
Hendrick's 41,4%	36,-
Rum/Cachaça	40ML
Brugal Blanco 37%	21,-
Brugal Añejo 37,5%	22,-
The Kraken Black Spiced Rum 40%	29,-
The Kraken Roast Coffee 40%	29,-
Pyrat XO Reserve 40%	34,-
Leblon 40%	28,-
Tequila	40ML
Jose Cuervo Blanco 35%	22,-
Jose Cuervo Reposado 38%	22,-
1800 Blanco 38%	36,-
1800 Añejo 38%	42,-
Patron Blanco 40%	41,-
Patron Añejo 40%	48,-
Liqueurs	40ML
Disaronno Originale 28%	23,-
Bottega Limoncino 17%	21,-
Bottega Pistacchio 17%	21,-
Jagermeister 35%	23,-
Baileys 17%	21,-
Cointreau 40%	25,-
Briottet De Rhubarbe 18%	28,-
Borghetti Caffè 25%	28,-