

Tapas

Saute Chorizo pietruska, cytryna	21,-
Skrzydełka w sosie teriyaki sezam	26,-
Halloumi frytki aioli	24,-
Papryczki padron aioli, sól Maldon	21,-

Na start

Zupa dnia	35,-
Sałatka Cezar z kurczakiem / krewetkami pomidory koktajlowe, Grana Padano, croissant	47,- / 57,-
Sałatka z bryndzą szpinak baby, kurczak, sos miodowo – musztardowy, pomidory koktajlowe	41,-
Tatar wołowy żółtko, suszone pomidory, Grana Padano, pieczywo	53,-
Krewetki w białym winie chilli, czosnek, pietruszka	69,-



Shadow Resto Bar

Starowiślna 41,
31-038 Kraków
+48 504 694 691

Pasta

Pappardelle po tokańsku kurczak, suszone pomidory, bazylija	53,-
Pappardelle z boczniakami olej truflowy, Grana Padano, orzechy pini	55,-
Pappardelle z wołowiną cukinia, papryka, sos teriyaki	59,-
Pappardelle z krewetkami wino białe, pomidory koktajlowe, czosnek, chili	74,-

Dania główne

Burger wołowy majo truflowy, karmelizowana cebula, gorgonzola	59,-
Kurczak De Volaille czosnek, puree ziemniaczane, sos porowy	58,-
Pierś kaczki polenta, dziki brokuł, sos Unagi trufla	79,-
Zeberka wieprzowe sos BBQ, ziemniaki opiekane, mix salat	74,-
Wołowina po burgundzku puree ziemniaczane, pieczarki, wino czerwone	79,-
Filet dorady sos pomarańczowy, fenkuł, suszone pomidory	68,-
Poładwica wołowa ziemniaki Dauphinoise, dziki brokuł, sos Porto	123,-
Stek z Rostbefu *stek dry aged, sezonowany 30 dni papryczki padron, sos pieprzowy	135,-

Dodatki

Pieczywo rzemieślnicze masło, sól Maldon	21,-
Ziemniaki opiekane masło, koperek	18,-
Dziki brokuł migdały, czosnek	21,-
Puree ziemniaczane Grana Padano	21,-
Frytki z olejem truflowym Grana Padano	21,-
Frytki z batatów	26,-
Mix salat oliwa cytrynowa, sól Maldon	18,-

Desery

Brownie lody waniliowe, kruszonka	31,-
Serniczki Trzy Mleka z twarogu, podawane na gorąco, z kruszonką i musem Philadelphia	35,-
Crumble lody waniliowe, kruszonka, Crème Anglaise	31,-

Karta win

Wino musujące Flor de Raïm Semi-Seco D.O. Cava (Hiszpania) 11,5%	125ML/750ML 32,- / 170,-
Wina białe Neblina Chardonnay Central Valley (Chile) 12% Pinot Grigio Casa Lunardi D.O.C. Delle Venezie (Włochy) 12% Thornbury Sauvignon Blanc Marlborough (Nowa Zelandia) 12,5% Seyval Blanc Winnica Fredrówka Podkarpackie (Polska) 12%	125ML/750ML 31,- / 180,- 30,- / 170,- 33,- / 190,- 35,- / 220,-
Riesling Kabinett Q.m.P. Mosel (Niemcy) 7,5% Val.St.Pierre Viognier IGP Pays d'Oc (Francja) 13%	31,- / 183,- 190,-
Wina czerwone Primitivo La Casada IGT Salento (Włochy) 13% Lo Tengo Malbec Bodega Norton (Argentyna) 13,5% Chateau Saint Nazaire A.O.P. Saint Chimian (Francja) 14,5% Winnica Fredrówka Red Podkarpackie (Polska) 12% La Catedral D.O.C. Rioja Crianza (Hiszpania) 13,5% Reserva da Familia V.R. Lisboa (Portugalia) 13,5% Correntoso Pinot Noir Patagonia (Argentyna) 12,7% Chateau Bonnet A.O.C. Bordeaux (Francja) 13,5% Los Colmillos Single Vineyard 1870 D.O. Toro (Hiszpania) 13,5%	125ML/750ML 33,- / 185,- 31,- / 175,- 32,- / 185,- 35,- / 220,- 190,- 180,- 210,- 249,- 385,-
Wina słodkie Estrella Moscatel DOP Valencia (Hiszpania) 8,5% Norton Cosecha Tardia Tinto (Argentyna) 12%	125ML/750ML 27,- / 160,- 27,- / 160,-

*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	13,-
Espresso tonic	21,-
Doppio	15,-
Americano	14,-
Capuccino	16,-
Flat white	18,-
Latte	18,-
Espresso orange	21,-
Kakao	21,-
Herbata	18,-

czarna, zielona, owocowa, ziolowa

Napoje bezalkoholowe

Karafka wody	13,-
gazowana/niegazowana	
Coca Cola/Coca Cola Zero	15,-
Sprite	15,-
Fanta	15,-
Kinley (tonik)	15,-
Three Cents Tonic	17,-
aegean tonic, pink grapefruit soda	
Sok Cappy	14,-
pomarańczowy, jablko	
Sok świeżo wyciskany	25,-
pomarańcza, grejpfrut, mix	

Lemoniady

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

Piwo

Piwo lane	0,3L/0,5L
Grimbergen Blonde 5,5%	19/28,-
Grimbergen Blanche 5%	19/28,-
Guinness	30,-
Piwo butelkowe	
Grimbergen Double Amber 5,5%	19,-
Carlsberg 0%	19,-
Somersby Apple 4,5%	15,-
Somersby Pear 0%	15,-

Napoje alkoholowe

Cognac/Brandy	40ML
Martell VS 40%	38,-
Soberano Sherry 36%	24,-
Metaxa 5 38%	24,-
Vermouth/Bitter	100ML
Martini Riserva Ambrato 18%	31,-
Martini Riserva Rubino 18%	31,-
Campari 25%	31,-
Wódka	40ML
Finlandia 40%	23,-
Grey Goose 40%	34,-
Chopin Potato 40%	34,-
Polmos Cherry Cordial 40%	22,-
Whiskey	40ML
Bushmills The Original 40%	24,-
Bushmills Single Malt 10 YO 40%	35,-
Jack Daniel's 40%	26,-
Ardbeg 10 YO 46%	47,-
The Macallan 12 YO 40%	57,-
Chivas Regal 12 YO 40%	30,-
Gin	40ML
Bombay Sapphire 40%	23,-
Bombay Sapphire Premier Cru 47%	30,-
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
Negrita white 37,5%	21,-
Brugal Añejo 37,5%	24,-
The Kraken Black Spiced Rum 40%	29,-
The Kraken Roast Coffee 40%	29,-
Pyrat XO Reserve 40%	34,-
Tequila	40ML
Espolon Blanco 40%	41,-
Espolon Reposado 40%	48,-
1800 Blanco 38%	36,-
1800 Añejo 38%	42,-
Patron Blanco 40%	41,-
Patron Añejo 40%	48,-
Likiery	40ML
Disaronno Originale 28%	25,-
Bottega Limoncino 17%	22,-
Jagermeister 35%	25,-
Baileys 17%	23,-
Cointreau 40%	27,-
Borghetti Caffè 25%	28,-

Tapas

Saute Chorizo <i>parsley, lemon</i>	21,-
Teriyaki chicken wings <i>sesame, green onion</i>	26,-
Halloumi fries <i>aioli</i>	24,-
Padron peppers <i>aioli, Maldon salt</i>	21,-

Starters

Soup of the day	35,-
Cesar salad with chicken/prawns <i>cherry tomatoes, Grana Padano, croissant</i>	47,- / 57,-
Salad with sheep milk cheese <i>baby spinach, chicken, honey – mustard sauce, cherry tomatoes</i>	41,-
Steak Tartare <i>egg yolk, sun dried tomatoes, Grana Padano, bread</i>	53,-
Prawns in white wine sauce <i>chili, garlic, parsley</i>	69,-



Shadow Resto Bar

Starowiślna 41,
31-038 Kraków
+48 504 694 691

Pasta

Tuscan Pappardelle <i>chicken, sun dried tomatoes, basil</i>	53,-
Pappardelle with oyster mushroom <i>black truffle oil, Grana Padano, pine nuts</i>	55,-
Pappardelle with beef <i>courgette, pepper, teriyaki sauce</i>	59,-
Pappardelle with prawns <i>white wine, cherry tomatoes, garlic, chili</i>	74,-

Main course

Beef burger <i>mayo with truffle, caramelized onion, gorgonzola</i>	59,-
De volaille chicken <i>sage, mashed potatoes, leek sauce</i>	58,-
Duck breast <i>polenta, tendersteam broccoli, tuffle unagi sauce</i>	79,-
Pork ribs <i>roasted potatoes, BBQ sauce, mixed leaf salad</i>	74,-
Beef Bourguignon <i>mashed potatoes, mushrooms, red wine</i>	79,-
Seabream filet <i>orange sauce, fennel, sun dried tomatoes</i>	68,-
Beef tenderloin <i>Dauphinoise potatoes, tendersteam broccoli, Porto sauce</i>	123,-
New York Strip <i>*30 days dry aged steak</i> <i>padron peppers, pepper sauce</i>	135,-

Side dishes

Artisan bread <i>butter, Malson salt</i>	21,-
Roasted potatoes <i>butter, fennel</i>	18,-
Tendersteam broccoli <i>almonds, garlic</i>	21,-
Mashed potatoes <i>Grana Padano</i>	21,-
Fries with truffle oil <i>Grana Padano</i>	21,-
Sweet potato fries	26,-
Mixed leaf salad <i>lemon olive oil, Maldon salt</i>	18,-

Desserts

Brownie <i>vanilla ice cream, crumble</i>	31,-
Sweet cheesecakes <i>three quark cakes, served warm, with crumble and Philadelphia mousse</i>	35,-
Crumble <i>vanilla ice cream, crumble, Crème Anglaise</i>	31,-

Wine list



Sparkling wine	<i>125ML/750ML</i>
<i>Flor de Raïm Semi-Seco D.O. Cava (Spain) 11,5%</i>	32,- / 170,-
White wine	<i>125ML/750ML</i>
<i>Neblina Chardonnay Central Valley (Chile) 12%</i>	31,- / 180,-
<i>Pinot Grigio Casa Lunardi D.O.C. Delle Venezie (Italy) 12%</i>	30,- / 170,-
<i>Thornbury Sauvignon Blanc Marlborough (New Zealand) 12,5%</i>	33,- / 190,-
<i>Seyval Blanc Winnica Fredrówka Podkarpackie (Poland) 12%</i>	35,- / 220,-
<i>Riesling Kabinett Q.m.P. Mosel (Germany) 7,5%</i>	31,- / 183,-
<i>Val.St.Pierre Viognier IGP Pays d'Oc (France) 13%</i>	190,-
Red wine	<i>125ML/750ML</i>
<i>Primitivo La Casada IGT Salento (Italy) 13%</i>	33,- / 185,-
<i>Lo Tengo Malbec Bodega Norton (Argentina) 13,5%</i>	31,- / 175,-
<i>Chateau Saint Nazaire A.O.P. Saint Chinian (France) 14,5%</i>	32,- / 185,-
<i>Winnica Fredrówka Red Podkarpackie (Poland) 12%</i>	35,- / 220,-
<i>La Catedral D.O.C. Rioja Crianza (Spain) 13,5%</i>	190,-
<i>Reserva da Familia V.R. Lisboa (Portugal) 13,5%</i>	180,-
<i>Correntoso Pinot Noir Patagonia (Argentina) 12,7%</i>	210,-
<i>Chateau Bonnet A.O.C. Bordeaux (France) 13,5%</i>	249,-
<i>Los Colmillos Single Vineyard 1870 D.O. Toro (Spain) 13,5%</i>	385,-
Sweet wine	<i>125ML/750ML</i>
<i>Estrella Moscatel Sweet Wine (Spain) 8,5%</i>	27,- / 160,-
<i>Norton Cosecha Tardia Dulce Natural Tinto (Argentina) 12%</i>	27,- / 160,-

*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	13,-
Espresso tonic	21,-
Doppio	15,-
Americano	14,-
Capuccino	16,-
Flat white	18,-
Latte	18,-
Espresso orange	21,-
Cacao	21,-
Tea <i>black, green, fruity, herbal</i>	18,-

Soft drinks

Carafe of water <i>sparkling/still</i>	13,-
Coca Cola/Coca Cola Zero	15,-
Sprite	15,-
Fanta	15,-
Kinley (tonik)	15,-
Three Cents Tonic <i>aegean tonic, pink grapefruit soda</i>	17,-
Cappy juice <i>orange, apple,</i>	14,-
Freshly spressed juice <i>orange, grapefruit, mix</i>	25,-

Lemonades

Pineapple-passion fruit <i>passion fruit puree, cane-pinapple 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%	19/28,-
Grimbergen Blanche 5%	19/28,-
Guinness	30,-
Bottled beer	
Grimbergen Double Amber 5,5%	19,-
Carlsberg 0%	19,-
Somersby Apple 4,5%	15,-
Somersby Pear 0%	15,-

Spirits

Cognac/Brandy	40ML
Martell VS 40%	38,-
Soberano Sherry 36%	24,-
Metaxa 5 38%	24,-
Vermouth/Bitter	100ML
Martini Riserva Ambrato 18%	31,-
Martini Riserva Rubino 18%	31,-
Campari 25%	31,-
Vodka	40ML
Finlandia 40%	23,-
Grey Goose 40%	34,-
Chopin Potato 40%	34,-
Polmos Cherry Cordial 40%	22,-
Whiskey	40ML
Bushmills The Original 40%	24,-
Bushmills Single Malt 10 YO 40%	35,-
Jack Daniel's 40%	26,-
Ardbeg 10 YO 46%	47,-
The Macallan 12 YO 40%	57,-
Chivas Regal 12 YO 40%	30,-
Gin	40ML
Bombay Sapphire 40%	23,-
Bombay Sapphire Premier Cru 47%	30,-
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
Negrita white 37,5%	21,-
Brugal Añejo 37,5%	24,-
The Kraken Black Spiced Rum 40%	29,-
The Kraken Roast Coffee 40%	29,-
Pyrat XO Reserve 40%	34,-
Tequila	40ML
Espolon Blanco 40%	41,-
Espolon Reposado 40%	48,-
1800 Blanco 38%	36,-
1800 Añejo 38%	42,-
Patron Blanco 40%	41,-
Patron Añejo 40%	48,-
Liqueurs	40ML
Disaronno Originale 28%	25,-
Bottega Limoncino 17%	22,-
Jagermeister 35%	25,-
Baileys 17%	23,-
Cointreau 40%	27,-
Borghetti Caffè 25%	28,-



SHADOW
resto bar

SUNDAY ROAST

- **WITH CHICKEN** 67, -
YORKSHIRE PUDDING, ROASTED
POTATOES, CARAMELIZED
VEGETABLES, BREAD SAUCE,
TENDERSTEAM BROCCOLI
- **WITH PORK RIBS** 75, -
YORKSHIRE PUDDING, ROASTED
POTATOES, CARAMELIZED VEGETABLES,
TENDERSTEAM BROCCOLI
- **WITH ROSTBEEF** 87, -
YORKSHIRE PUDDING, ROASTED
POTATOES, CARAMELIZED VEGETABLES,
TENDERSTEAM BROCCOLI
- **CRUMBLE** 31, -
VANILLA ICE CREAM, STREUSEL

EVERY SUNDAY!
13:30 - TILL SOLD OUT