



Menu

Plac Nowy 9, Kraków

➔ +48 575 800 542

  cargokrakow

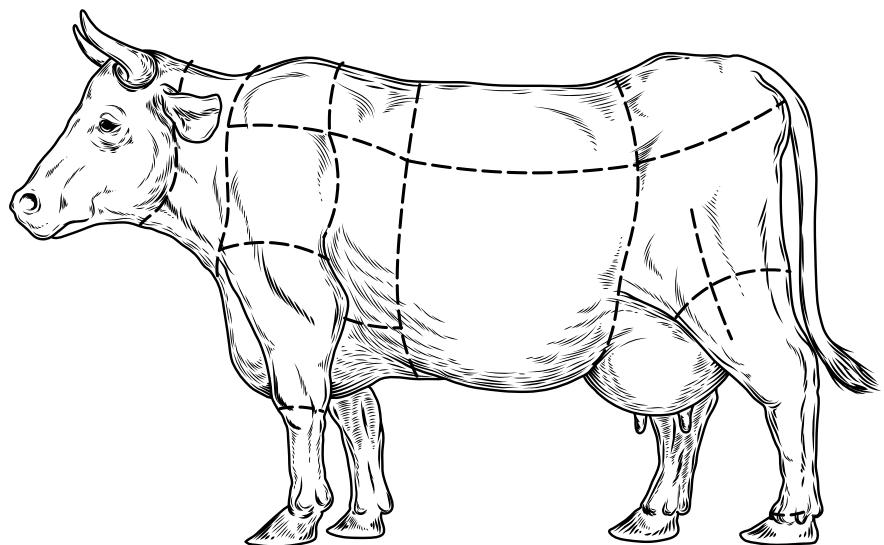


Cargo w nowej lokalizacji
i nowej odsłonie.

Zapraszamy Państwa
w kulinarną podróż po całej Polsce,
uzupełnioną inspiracjami
z najdalszych zakątków świata.

Pozycje w naszym menu są skomponowane tak,
aby dania pozwalały na dzielenie się nimi
przy wspólnym stole.

Wszystko dla Waszego komfortu
i podarowania Wam możliwości skosztowania
wielu opcji! Dziel się, smakuj, celebryj!



Uprzejmie informujemy, że do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

FOOD SHARING CARGO

Food&More



PLATTER CARGO / MAŁY

KREWETKI PILI PILI 36,-

krewetki w pikantnym sosie z chilli i szpinakiem

CRUMBLE Z MAŁŻĄ 29,-

mule zapiekane w aromatycznej panierce z czosnkiem, kolendrą i chilli, podawane z cytrynowym aioli

PULPO LA RIOJA 39,-

grillowana ośmiornica z pieczonym ziemniakiem, papryką i czarnymi oliwkami

CEVICHE Z TUŃCZYKA 45,-

połędwica z tuńczyka podana z pomarańczą, różowym grejpfrutem, kiwi, awokado i sezamem

CHORIZO SAJT KÖRTÉVEL 35,-

smażona kiełbasa hiszpańska z karmelizowaną gruszką, granatem, orzechami włoskimi i słoną ricottą

TATAR WOŁOWY Z OLIWĄ TRUFLOWĄ 45,-

tatar z połędwicy wołowej podany z podgrzybkiem, anchois i żółtkiem

ARANCINI Z BOROWIKAMI 26,-

chrupiąca kulka ryżowa z borowikami i mozzarellą podana z cytrynowym aioli

ORZECHOWY KALAFIOR 24,-

marynowany kalafior w lawendzie i maśle orzechowym podany z dipem z pistacji, granatu i kolendry



PLATTER CARGO

PLATTER HISZPAŃSKI 49,- mały / 79,- duży

selekcja hiszpańskich wędlin od naszego lokalnego dostawcy podawana z papryczkami padron i serem manchego

PLATTER WŁOSKI 49,- mały / 79,- duży

selekcja włoskich wędlin od naszego lokalnego dostawcy podawana z pecorino i karczochami

PLATTER FRANCUSKI 54,- mały / 85,- duży

selekcja francuskich wędlin od naszego lokalnego dostawcy, podawana z figami i konfiturą z gruszki



ZUPY

BISQUE 32,-

aksamitna zupa rybna z owocami morza

SKANDALICZNIE PYSZNA ZUPA 29,-

bulion wołowy z pieczonymi warzywami i chorizo



SALATY

SALATA Z KREWETKAMI I AWOKADO 42,-

kompozycja sałat, krewetki, awokado, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, różowy grejfrut, sos chimichurri

SALATA Z MARYNOWANĄ WOŁOWINĄ 46,-

kompozycja sałat, polędwica wołowa, ser gorgonzola, ogórek zielony, grillowana gruszka, granat, pistacje, sos musztardowo-miodowy

SALATA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 38,-

sałata rzymska, filet z kurczaka, bekon, parmezan, grillowana bagietka, sos anchois

Dzięki grillowaniu i jednoczesnemu wędzeniu mięsa w piecu Jospier uzyskujemy niepowtarzalny smak i aromat.



GRILL&BEEF

NASZA SPECJALNOŚĆ TO STEKI RASY ANGUS I HEREFORD. Są to wybitne mięsne rasy charakteryzujące się wyższym współczynnikiem tłuszczu w mięsie, potocznie zwane marmurkiem.

FILET MIGNON 200/250/300g 89/105/120,-
polędwica wołowa

NEW YORK STEAK 300g 95,-
rostbef sezonowany na sucho

RIB EYE STEAK 300g 99,-
antrykot sezonowany na sucho

T-BONE STEAK 500g 160,-
rostbef z kością sezonowany na sucho

TOMAHAWK 1000g 350,-
antrykot z kością sezonowany na sucho

BURGER CARGO 49,-
wołowina 200g, ser cheddar, jajko sadzone, bekon, słony karmel, pomidor, ogórek konserwowy, frytki stekowe

BURGER KLASYCZNY 45,-
wołowina 200g, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, czerwona cebula, bekon, domowy majonez, frytki stekowe



steiki serwujemy z dowolnym sosem lub masłem:

SŁONY KARMEL Z WHISKY 12,-

Z ZIEŁONEGO PIEPRZU 12,-

GORNGOZOLA 12,-

CHIMICHURRI 12,-

MASŁO CZOSNKOWE 12,-

MASŁO TRUFLOWE 12,-



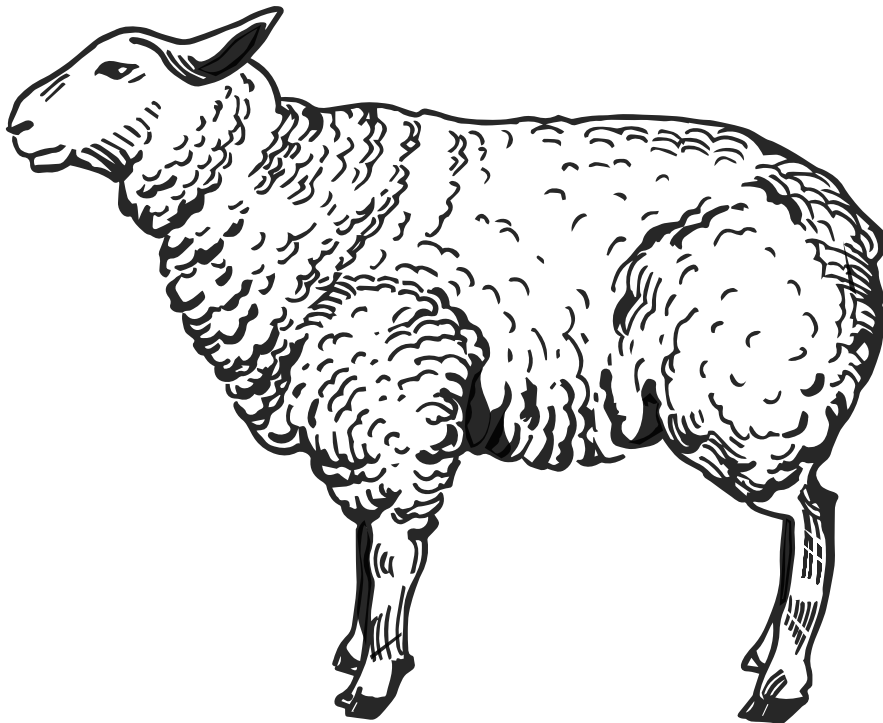
GRILL&LAMB

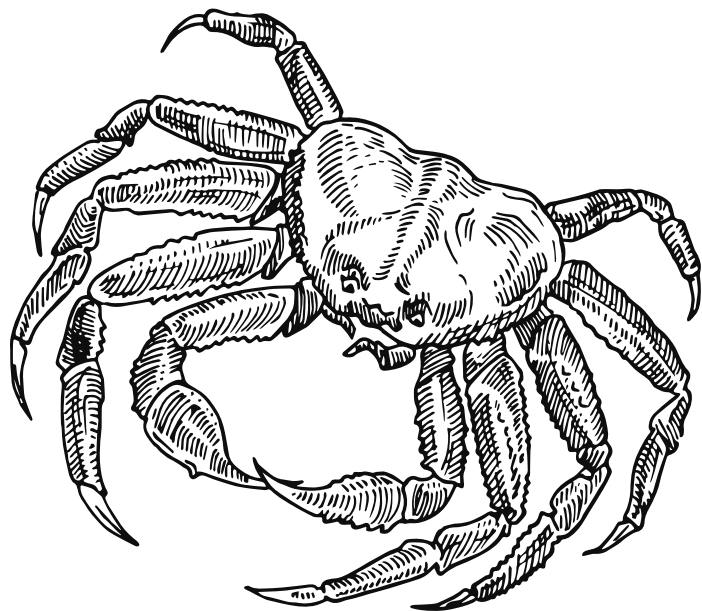
Jagnięcina to jeden z naszych flagowych produktów. Jest to mięso wyjątkowo soczyste, delikatne i aksamitne. W naszej restauracji oferujemy najwyższej jakości jagnięcinę polską.

COMBER JAGNIĘCY 300g 120,-
grillowane kotlety jagnięce podajemy z miętową gremolatą

GICZ JAGNIĘCA 400-500g Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI 95,-
gicz jagnięca duszona, a następnie grillowana, podana w sosie bourbon

BURGER Z JAGNIĘCINY 52,-
jagnięcina 200g, grillowane warzywa, słona ricotta, cytrynowe aioli, frytki stekowe





RYBY&OWOCE MORZA

OSTRYGI 6 sztuk / 12 sztuk 75/140,-
podajemy z granatem, chilli, imbirem i limonką
**idealnym dodatkiem będzie prosecco lub szampan*

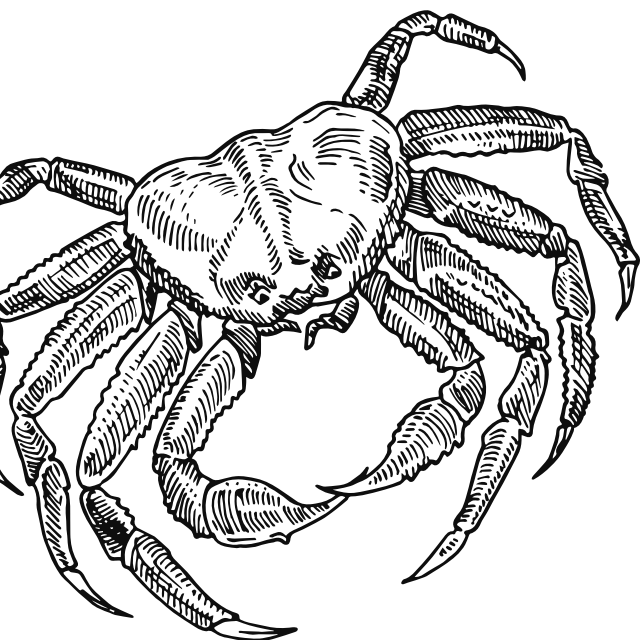
MULE DUSZONE W BIAŁYM WINIE 500g / 1000g 49/95,-
mule przyrządzone na styl francuski podawane z grillowaną bagietką

SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA A la CALZONE 69,-
spaghetti z pomidorkami koktajlowymi, owocami morza, zapiekane w piecu do pizzy

STEK Z TUŃCZYKA 200/250/300g 79/95/110,-
polędwica z tuńczyka podawana na sałatce ze szpinaku, różowego grejpfruta i pomarańczy

GRILLOWANA DORADA Z ARGENTYŃSKIM SOSEM CHIMICHURRI 47,-

Zapytaj obsługę jakie ryby i owoce morza spoza karty
mamy dziś w ofercie.





DANIA WEGETARIAŃSKIE

ARANCINI Z BOROWIKAMI 26,-

chrupiąca kulka ryżowa z borowikami i mozzarellą podana z domowym aioli

ORZECHOWY KALAFIOR 24,-

marynowany kalafior w lawendzie i maśle orzechowym, podany z dipem z pistacji, granatu i kolendry

GNOCCHI Z CHIODINI 42,-

gnocchi z gorgonzolą, włoskimi grzybami chiodini i rukolą

GRILLOWANE WARZYWA Z SŁONĄ RICOTTĄ 38,-

papryka, cukinia, bakłażan, dziki brokuł, cebula czerwona, słona ricotta

TANDOORI CURRY Z WĘDZONYM TOFU 44,-

ciecierzyca, papryka, batat, szpinak, mleko kokosowe, curry, pak choi

DODATKI

PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM 17,-

PIECZONY BATAT Z KUMINEM I KOKOSEM 20,-

FRYTKI STEKOWE 16,-

KOMPOZYCJA SAŁAT 22,-

pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, winegret

GRILLOWANE WARZYWA 24,-

cukinia, papryka, bakłażan, cebula czerwona, dziki brokuł

GRILLOWANE PIECZYWO 12,-

SOSY&MASŁA

SŁONY KARMEL Z WHISKY 12,-

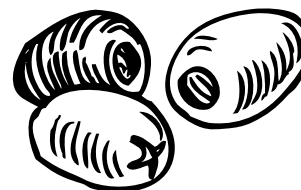
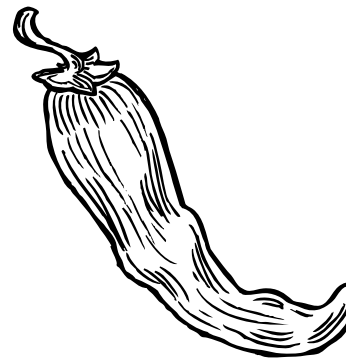
Z ZIEŁONEGO PIEPRZU 12,-

GORGONZOLA 12,-

CHIMICHURRI 12,-

MASŁO CZOSNKOWE 12,-

MASŁO TRUFLOWE 12,-





PIZZA CARGO

MARGHERITA 34,-

sos pomidorowy / fior di latte / bazylia

PERA&GORGONZOLA 45,-

sos śmietanowy / fior di latte / karmelizowana gruszka / gorgonzola / prosciutto di parma / rukola / orzeszki pini

DIAVOLA 38,-

sos pomidorowy / fior di latte / salami picante / jalapeno / czerwona cebula / oregano

PROSCIUTTO DI PARMA 37,-

sos pomidorowy / fior di latte / prosciutto di parma / rukola / pomidorki koktajlowe / parmezan

MANGO CHILLI & PARMA 42,-

sos z mango i chilli / fior di latte / szynka parmeńska / kielki rzodkiewki

MORTADELLA PISTACCHIO 40,-

sos pomidorowy / fior di latte / mortadella pistacchio / szpinak / orzechy pistacjowe / oliwa cytrynowa / ricotta

SALSICCIA 39,-

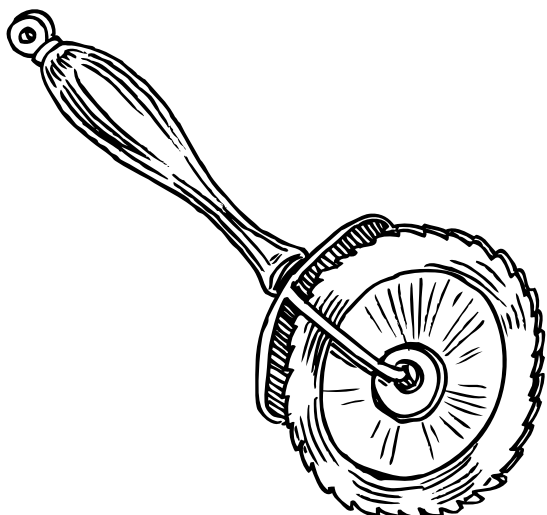
sos pomidorowy / fior di latte / salsiccia / chiodini / cebula czerwona / orzechy włoskie

CAPRICCIOSA 43,-

sos pomidorowy / fior di latte / szynka gotowana / opieńka / karczochy

BIANCA 38,-

sos śmietanowy / karmelizowany burak na miodzie i ziołach / kozi ser / prażony słonecznik / rukola





DESERY



TRUFLE CZEKOLADOWE Z WHISKY I HIBISKUSEM 25,-

EKLER Z MASCARPONE I PISTACJAMI 27,-

TARTALETKA CYTRYNOWA 26,-

coffee&tea

Espresso 9

Cappuccino 13

Cafe Latte 14

Americano 12

Flat White 14

Dodatkowy shot espresso 5

Herbata 12

*Assam / Earl Grey / Mango & Strawberry / Gunpowder / Jasmine Blossom /
Rooibos Orange / Spa Blend*

Herbata mrożona 15

Kawa Mrożona 17

cold beverages

Świeży sok 17

pomarańczowy / grejpfrutowy

Lemoniada 17

Smoothies 17

Napoje gazowane 10

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic

Soki Cappy i Nektary / Cappy juice and nectar 0,2l 9

Karafka napoju gazowanego 1l 21

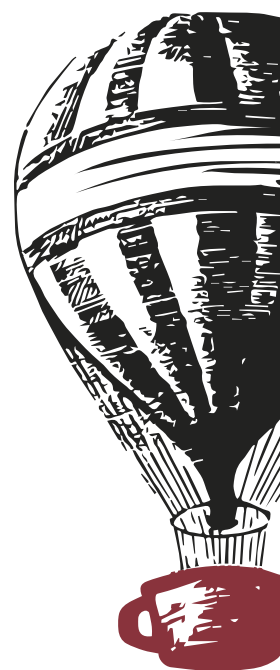
Karafka soku 1l 21

Kropla Beskidu 0,33 l / 0,75l 8 / 15

gazowana / niegazowana

Red Bull 14

Sugar Free / Tropical





WINO NA KIELISZKI

1. Prosecco DOC Extra Dry <i>Farder Azienda Follador, Treviso, Włochy</i>	19
2. Prosecco Valdobbiadene Superiore <i>DOCG Extra Brut Millesimato X Zero Azienda Follador, Valdobbiadene, Włochy</i>	29
8. Chapitre Blanc AOP, VPA, <i>Côtes du Rhône, Francja</i>	23
12. Pecorino DOC Falerio Qirico <i>Casal Farneto, Marche, Włochy</i>	25
23. Muscat Blanc Organic <i>Gróf Degenfeld, Tokaji, Węgry</i>	29
29. Chablis 1-er Cru "Vaugiraut", <i>Gérard Duplessis, Bourgogne, Francja</i>	65
37. Kékfrankos, Hajdu Tamás, <i>Sopron, Węgry</i>	19
39. Malbec Altas Cumbres, <i>Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna</i>	24
52. Tempranillo Cepa Gavilan Crianza, <i>Bodega Hermanos Perez Pascuas, Ribera del Duero, Hiszpania</i>	39
60. Barolo DOCG Costareto, Aresca, <i>Piemonte, Włochy</i>	59



To tylko niektóre z win, które posiadamy
w swojej bogatej kolekcji.
Jeśli chciałbyś poznać nasze zbiory
z całego świata - poproś obsługę o podanie karty win.

CARGO BESTSELLERS

NEGRONI SBAGLIATO 32,-

Martini Rubino, Campari, Prosecco

PORNSTAR MARTINI 32,-

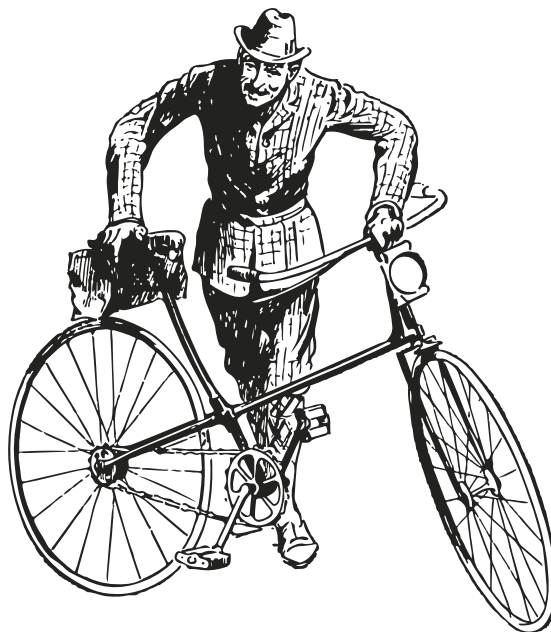
Finlandia Vodka infuzowana wanilią, Prosecco, marakuja, sok z cytryny, syrop cukrowy

APERITIVO SPRITZ 28,-

Aperitivo, Prosecco, soda

RED LIGHT 28,-

Finlandia Vodka Redberry, likier brzoskwiniowy, Martini Rubino, syrop hibiskus, sok z cytryny, pianka pomarańczowa



CARGO ROUTES

Porty, regiony, smaki

BELFAST HARBOUR 32,-

Jameson, Stout Liqueur, Cold brew, Cream, Amaretto spray

HAVEN VAN ROTTERDAM 32,-

Gin infuzowany trawą cytrynową, tonic, Peychaud bitters, absynt-goździk spray

NOLA 28,-

Rum Blend, kordiał ananas, limonka, falernum, bitters

LE HAVRE 32,-

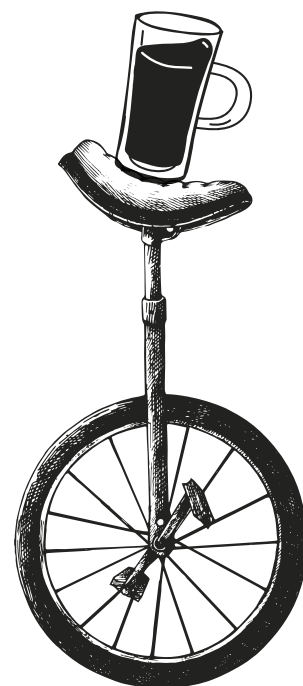
Gentleman Jack, wino na bazie Jack daniel's Honey, śmietanka

KEELUNG 36,-

Woodford Reserve, syrop pandan, wiśnia, Angostura

GENUA 32,-

Gentleman Jack, Campari, Martini rubino, Cynar



vodka

Finlandia 13

Lime / Mango / Cranberry / Grapefruit / Raspberry / Blackcurrant / Coconut

Finlandia Botanical 13

Cucumber & Mint / Wildberry & Rose

Ostoya 15

Belvedere Pure 21

Pure / Lake Bartężek / Smogóry Forest

Belvedere Organic Infusion 23

Lemon & Basil / Blackberry & Lemongrass / Pear & Ginger

Chopin Potato 22

Orkisz 18

gin

Beefeater 14

Fords Gin 26

Hendrick's 30

Colombian 28

Orthodoxy / Treasure

Tanqueray No.10 32

Monkey 47 34

Roku Gin 28

Millhil's Pineapple 24

Millhil's Strawberry 24

tequila

El Jimador 18

Blanco / Reposado

Salitos 19

Plata / Reposado

Herradura 28 / 30 / 34

Plata / Reposado / Anejo

Volcan De Mi Tierra 32 / 36 / 38

Blanco / Reposado / Cristalino



rum

Havana 14 / 22 / 18

3 / 7 / Especial

Kraken 26

Dictador 24 / 28 / 34 / 34

12 / 20 / XO Perpetual / XO Insolent

Plantation Rum 28

Plantation Rum 20 Anniversary 38

Eminente Rum 45

whisky

Chivas 21 / 28 / 32

12 / XV / 18

Glendronach 26 / 32 / 95

12 / 15 / 21 yo

BenRiach 26 / 30 / 32 / 95

The Original Ten / The Smoky Ten / The Twelve / 21yo

GlenGlassaugh 26 / 28 / 30

Revival / Evolution / Torfa

X By Glenmorangie 28

Glenmorangie 30 / 34 / 38 / 40 / 55 / 125

The Original / Lasanta / Quinta Ruban / Nectar D'or / 18yo / Signet /

Ardbeg 10 yo 32

Ardbeg Wee Beastie 36

Jameson 16

Connemara 26

Dubliner 21

Laphroaig Select 26

Hibiki Harmony 38

whiskey

Jack Daniel's No.7 19

Jack Daniel's Rye 21

Jack Daniel's Gentleman 23

Jack Daniel's No.27 Gold 34

Jack Daniel's Single Barrel 28

Jack Daniel's Single Barrel Rye 34

Jack Daniel's Sinatra 85

Woodford Reserve 28

Woodford Reserve Rye 32

Woodford Reserve Double Oak 36

Jim Beam White 19

Jim Beam Black 22

Makers Mark 26

Makers Mark 46 30

cognac&brandy

Hennessy VS 26
Hennessy VSOP 32
Hennessy XO 90
Hennessy Paradis 280
Grappa 21

liquor&aperitif

Jack Daniel's Apple 19
Jack Daniel's Fire 19
Jack Daniel's Honey 19
Cynar 18
Fernet Branca 19
Sambuca 18
Baileys 17
Kahlua 17

beer

Żywiec 12 / 15
0,3l / 0,5l
Żywiec Biały 0,5 l 18
Żywiec Jasne Lekkie 19
Żywiec bezalkoholowy 0,33 l 16
Heineken 13 / 16
0,3/0,5l
Heineken 0% 18
Desperados 0,4 l 17
Loco Beer 18
Lemongrass / Tropical AIPA
Browar Cieszyński 0,5 l West Coast IPA 19
Namysłów Pils 19
Warka Radler 19
Warka Radler 0% 19

