

Targowa

Jesteśmy otwarci od 09:00 do północy
/ piątki i soboty do 01:00

bar otwarty 09:00 do północy / 01:00

przekąski 09 - 22

śniadania 09 - 14

kuchnia wieczorna 15 - 22

Rezerwacje przez Instagram / Facebook
lub **bar@targowa2.pl**

w weekendy rezerwujemy na śniadania
tylko na otwarcie, a wieczorem do 20:00

w tygodniu większa dowolność!

Targowa

Targowa2 to dobre alkohole, jedzenie, kawa i przestrzeń do spotkań. Serwujemy rzemieślnicze wina i piwa oraz kawę specjalty. Gotujemy według własnych receptur i bez mięsa. Nie marnujemy jedzenia, korzystamy z jaj z wolnego wybiegu i sezonowości. Wszystko przygotowujemy na miejscu. **Obowiązuje samoobsługa.**

wifi: targowa2_5G / hellofriend

@targowa2_krk

PRZEKĄSKI *od 09:00 do 22:00*

chleb z masłem smakowym (wege) lub olejem rzepakowym (vegan) - 12

oliwki z warzywami - 18 / **kiszonki** - 18 / **ciasto** dnia - 18 / **pralina** - 6

ŚNIADANIA *od 09:00 do 14:00*

Grillowana sałata z kiszoną fasolą Piękny Jaś, majonez z fermentowanych warzyw, olej szczypiorkowy, kozi ser, miód, sumak, cytryna - 35

(v) **Kasza jęczmienna z pudrem z boczniaków**, wegańskim beszamelem, płatkami drożdżowymi i ziołami - 32

Grzanka z kremową jajecznicą, pesto ze słonecznikiem, siemię lniane, olej jalapeno, ogórek piklowany, por - 37

Omlet francuski, warzywa w oleju, labneh cytrynowe, chleb - 35

na słodko: (v) **Kruszonka** zapiekana z gruszką, jabłkiem, lawendą i pomarańczą - 27

deser: **Biszkopcik** earl grey, krem topinambur, żel cytrusowy, czekoladowo-maślana posypka - 28

ŚNIADANIA i napoje

Bar czynny od wtorku do niedzieli
od 09:00 do 24:00. Piątki i soboty do 01:00.

Szef kuchni: Janek Słowiński

NAPOJE serwujemy do północy / piątki i soboty do 01:00

KAWY na podwójnym espresso i ziarnach specjalty dobranych z Coffee Space.
Czarne: espresso doppio 10, americano - 11, przelew - 12, espresso tonic - 18.
Białe: flat white - 13, cappuccino - 14, latte lub mrożona - 16.
Mleko roślinne (Oatly) +2

Herbata duża: czarna, zielona, rooibos, owocowa lub napar z ziół - 14 **Tonik** - 12

Fritz-Kola: kola, bez cukru, cytryna, jabłko, pomarańcza, rabarbar... - 14

PIWA na kranach z krakowskiego, rzemieślniczego browaru Piwojad.
Bohemian PILS - 16, Vermont IPA - 20, Single Smoothie FRUITY IPA - 22,
Klassiker PSZENICZNE - 20, APA - 20

Piwa bezalkoholowe w butelce - 18

Woda - za darmo / woda mineralna - 8

WINO kieliszek 125 ml / butelka
- "bąble"
Vouvray | Francja - 23 / 122
Donatus | Morawy - butelka 141

KARAFKA 500 ml - 55 / 2 x 500 - 100
(czerwone - kekfrankos,
białe - gruner veltliner)

- białe i pomarańczowe
O-R | Węgry - 15 / 81
Malvazija | Słowenia - 23 / 123
Bachus | Francja - 24 / 130

- czerwone
K-F | Węgry - 15 / 81
LOF Mencia | Hiszpania - 23 / 123
Cuvee Bernety | Morawy - 29 / 157

Kombucha (bezalko) - 16 / 86
Więcej win na barze.

Gin, whisky, wódka, rum, jager - od 16 (40 ml)

Targowa

Targowa2 to dobre alkohole, jedzenie, kawa i przestrzeń do spotkań. Serwujemy rzemieślnicze wina i piwa oraz kawę specjalty. Gotujemy według własnych receptur i bez mięsa. Nie marnujemy jedzenia, korzystamy z jaj z wolnego wybiegu i sezonowości. Wszystko przygotowujemy na miejscu. **Obowiązuje samoobsługa.**

wifi: targowa2_5G / hellofriend

@targowa2_krk

PRZEKĄSKI od 09:00 do 22:00

chleb z masłem smakowym (wege) lub olejem rzepakowym (vegan) - 12

oliwki z warzywami - 18 / **kiszonki** - 18 / **ciasto** dnia - 18 / **pralina** - 6

MENU WIECZORNE od 15:00 do 22:00

(v) **Tacosy** - dwa różne tacosy: (1) chilli con tempeh, jalapeno, kolendra, limonka + (2) bocznik, fermentowany sos z dyni, jalapeno i ziół, kolendra, limonka - 34

Smażona rzepa, demi glace warzywny, majonez algowy, marynowane pędy chmielu, chrobotek - 35

Młoda marchew na purée z kalafiora, cytrynowo-maślany sos, szczypiorek, posypka z chleba razowego - 37

Bocznik ostrygowaty, puree z palonej kapusty, wędzony sos holenderski, grillowana zielona cebulka, chipsy tapioka - 35

na słodko: (v) **Kruszonka** zapiekana z gruszką, jabłkiem, lawendą i pomarańczą - 27

deser: **Biskopcik** earl grey, krem topinambur, żel cytrusowy, czekoladowo-maślana posypka - 28

WIECZORY i napoje

Bar czynny od wtorku do niedzieli
od 09:00 do 24:00. Piątki i soboty do 01:00.

Szef kuchni: Janek Słowiński

NAPOJE serwujemy do północy / piątki i soboty do 01:00

KAWY na podwójnym espresso i ziarnach specjalty dobranych z Coffee Space.
Czarne: espresso doppio 10, americano - 11, przelew - 12, espresso tonic - 18.
Białe: flat white - 13, cappuccino - 14, latte lub mrożona - 16.
Mleko roślinne (Oatly) +2

Herbata duża: czarna, zielona, rooibos, owocowa lub napar z ziół - 14 **Tonik** - 12

Fritz-Kola: kola, bez cukru, cytryna, jabłko, pomarańcza, rabarbar... - 14

PIWA na kranach z krakowskiego, rzemieślniczego browaru Piwojad.
Bohemian PILS - 16, Vermont IPA - 20, Single Smoothie FRUITY IPA - 22,
Klassiker PSZENICZNE - 20, APA - 20

Piwa bezalkoholowe w butelce - 18

Woda - za darmo / woda mineralna - 8

WINO kieliszek 125 ml / butelka
- "bąble"
Vouvray | Francja - 23 / 122
Donatus | Morawy - butelka 141

KARAFKA 500 ml - 55 / 2 x 500 - 100
(czerwone - kekfrankos,
białe - gruner veltliner)

- białe i pomarańczowe
O-R | Węgry - 15 / 81
Malvazija | Słowenia - 23 / 123
Bachus | Francja - 24 / 130

- czerwone
K-F | Węgry - 15 / 81
LOF Mencía | Hiszpania - 23 / 123
Cuvee Bernety | Morawy - 29 / 157

Kombucha (bezalko) - 16 / 86
Więcej win na barze.

Gin, whisky, wódka, rum, jager - od 16 (40 ml)

Targowa

We're open 9 AM to midnight
/ Fridays and Saturdays 1 AM

bar open 9 AM to midnight / 1 PM
side dishes 9 AM to 10 PM
breakfast 9 AM to 2 PM
evening dishes 3 PM to 10 PM

Reservations over Instagram / Facebook
or **bar@targowa2.pl**

on weekends we reserve breakfast tables
only for 9 AM, evenings to 8 PM

more flexibility during the week!

Targowa

Targowa2 means good alcohol, food, coffee and meeting space. We serve craft beer, selected wines and specialty coffee. We cook our own recipes, focusing on meat-free dishes. We don't waste food, we use free-range eggs, and we embrace seasonality. Everything is prepared on-site. **Self-service.**

wifi: targowa2_5G / hellofriend

@targowa2_krk

SIDE DISHES from 9 AM to 10 PM

bread with flavored butter (vegetarian) or rapeseed oil (vegan) - 12

olives with vegetables - 18 / **pickles** - 18 / **cake** of the day - 18 / **praline** - 6

BREAKFAST from 9 AM to 2 PM

Grilled lettuce, pickled "Piękny Jaś" beans, fermented vegetable mayonnaise, chive oil, goat cheese, honey, sumac, lemon - 35

(v) **Barley groats with oyster mushroom powder**, vegan béchamel, nutritional yeast flakes, and herbs - 32

Toast with creamy scrambled eggs, yogurt, sunflower pesto, flaxseed, jalapeno oil, pickled cucumber, leek - 37

French omelet, vegetables in oil, lemon labneh, bread - 35

sweet: (v) **Crumble** baked with pear, apple, lavender, and orange - 27

dessert: Earl grey **sponge cake**, topinambour cream, citrus gel, chocolate-butter crumble - 28

BREAKFAST & drinks

Bar open from Tuesday to Sunday
from 9 AM to midnight.
Fridays and Saturdays to 1 AM.

Head Chef: Janek Słowiński

DRINKS are served until midnight / Fridays and Saturdays until 1:00 AM

COFFEE always double espresso / specialty beans selected with Coffee Space.
Black: espresso doppio - 10, americano - 11, drip - 12, espresso tonic 18.
White: flat white - 13, cappuccino - 14, latte or iced latte - 16.
Plant-based milk (Oatly) +2

Tea (big): black, green, rooibos, fruit or herbal infusion - 14 **Tonic** - 12

Fritz-Kola: kola, sugar free, lemon, apple, orange, rhabarb... - 14

Draught BEER from Krakow PIWOJAD brewery.

Bohemian PILS - 16, Vermont IPA 20, Single Smoothie FRUITY IPA - 22
Klassiker WHEAT - 20, APA - 20

Bottled non-alcoholic beer - 18

WINE glass 125 ml / bottle
- "bubbles"
Vouvray | France - 23 / 122
Donatus | Moravia - bottle 141

- white & orange
O-R | Hungary - 15 / 81
Malvazija | Slovenia - 23 / 123
Bachus | France - 24 / 130

Water - for free / mineral water - 8

CARAFE 500 ml - 55 / 2 x 500 - 100
(red - Kékfrankos,
white - Grüner Veltliner)

- red
K-F | Hungary - 15 / 81
LOF Mencia | Spain - 23 / 123
Cuvee Bernety | Moravia - 29 / 157

Kombucha (non-alco) - 16 / 86
Ask for more vines.

Gin, whiskey, vodka, rum, jager - from 16 (40 ml)

Targowa

Targowa2 means good alcohol, food, coffee and meeting space. We serve craft beer, selected wines and specialty coffee. We cook our own recipes, focusing on meat-free dishes. We don't waste food, we use free-range eggs, and we embrace seasonality. Everything is prepared on-site. **Self-service.**

wifi: targowa2_5G / hellofriend

@targowa2_krk

SIDE DISHES from 9 AM to 10 PM

bread with flavored butter (vegetarian) or rapeseed oil (vegan) - 12

olives with vegetables - 18 / **pickles** - 18 / **cake** of the day - 18 / **praline** - 6

EVENING MENU from 3 PM to 10 PM

(v) **Tacos** - (1) two tacos: chili con tempeh, jalapeno, coriander, lime + (2) oyster mushroom, fermented pumpkin sauce with jalapeno and herbs, coriander, lime - 34

Fried turnip, vegetable demi glace, seaweed mayonnaise, pickled hop shoots, caribou moss - 35

Young carrot on cauliflower puree, lemon-butter sauce, chives, whole grain bread crumble - 37

Oyster mushroom, charred cabbage puree, smoked hollandaise sauce, grilled green onion, tapioca chips - 35

sweet: (v) **Crumble** baked with pear, apple, lavender, and orange - 27

dessert: Earl grey **sponge cake**, topinambour cream, citrus gel, chocolate-butter crumble - 28

EVENING & drinks

Bar open from Tuesday to Sunday
from 9 AM to midnight.
Fridays and Saturdays to 1 AM.

Head Chef: Janek Słowiński

DRINKS are served until midnight / Fridays and Saturdays until 1:00 AM

COFFEE always double espresso / specialty beans selected with Coffee Space.
Black: espresso doppio - 10, americano - 11, drip - 12, espresso tonic 18.
White: flat white - 13, cappuccino - 14, latte or iced latte - 16.
Plant-based milk (Oatly) +2

Tea (big): black, green, rooibos, fruit or herbal infusion - 14 **Tonic** - 12

Fritz-Kola: kola, sugar free, lemon, apple, orange, rhabarb... - 14

Draught BEER from Krakow PIWOJAD brewery.

Bohemian PILS - 16, Vermont IPA 20, Single Smoothie FRUITY IPA - 22
Klassiker WHEAT - 20, APA - 20

Bottled non-alcoholic beer - 18

WINE glass 125 ml / bottle
- "bubbles"
Vouvray | France - 23 / 122
Donatus | Moravia - bottle 141

- white & orange
O-R | Hungary - 15 / 81
Malvazija | Slovenia - 23 / 123
Bachus | France - 24 / 130

Water - for free / mineral water - 8

CARAFE 500 ml - 55 / 2 x 500 - 100
(red - Kékfrankos,
white - Grüner Veltliner)

- red
K-F | Hungary - 15 / 81
LOF Mencia | Spain - 23 / 123
Cuvee Bernety | Moravia - 29 / 157

Kombucha (non-alco) - 16 / 86
Ask for more wines.

Gin, whiskey, vodka, rum, jager - from 16 (40 ml)