

MENU A'LA CARTE

MENU DOSTĘPNE OD ŚRODY DO SOBOTY W GODZINACH 17:00 - 22:00, NIEDZIELA 13:00 - 22:00

MENU AVAILABLE FROM WEDNESDAY TILL SATURDAY 5 P.M. - 10 P.M., SUNDAY 1 P.M. - 10 P.M.

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR JAGNIĘCY | PESTO MIĘTOWE | MAJONEZ CEBULOWY | OGÓREK | CYTRYNOWY WINEGRET | SŁONECZNIK 55 PLN
LAMB TARTARE | MINT PESTO | ONION MAYONNAISE | CUCUMBER | LEMON VINAIGRETTE | SUNFLOWER

ŚLEDŹ | ŚMIETANA | EMULSJA KOPERKOWA | KISZONE JABŁKO 48 PLN
HERRING | SOUR CREAM | DILL EMULSION | PICKLED APPLE

MUS GRZYBOWY | SEREK PHILADELPHIA | KASZA GRYCZANA | MARYNOWANY BOROWIK 43 PLN
SŁONECZNIK | TRUFLA
MUSHROOM MOUSSE | PHILADELPHIA CHEESE | BUCKWHEAT GROATS | MARINATED BOLETUS
SUNFLOWER | TRUFFLE

KROKIET Z SERA KOZIEGO | MASŁO | GRUSZKA | CEBULA 39 PLN
GOAT CHEESE CROQUETTE | BUTTER | PEAR | ONION

PIEROGI Z POLIKA WOŁOWEGO | FLAKI WOŁOWE | NATKA PIETRUSZKI 49 PLN
DUMPLINGS WITH BEEF CHEEK | BEEF TRIPE | PARSLEY

ZUPY | SOUPS

CAPPUCCINO Z DYNI | MLEKO | RAK 31 PLN
PUMPKIN CAPPUCCINO | MILK | CRAWDAD

POLSKI ŻUR | BIAŁA KIEŁBASA Z JELENIA | ŻÓŁTKO | MAJERANEK 37 PLN
POLISH SOUR RYE SOUP | WHITE DEER SAUSAGES | EGG YOLK | MARJORAM

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

KOTLET Z DZIKA | ZIEMNIAK | CEBULA | SOS JAŁOWCOWY | KISZONE ŚLIWKI 100 PLN
BOAR CHOP | POTATO | ONION | JUNIPER SAUCE | PICKLED PLUM

SPATZLE | KACZKA | CZERWONE WINO | TRUFLA | SOS RUMIANY 80 PLN
SPATZLE | DUCK | RED WINE | TRUFFLE | RUDDY SAUCE

PRZEPIÓRKA PO KRAKOWSKU | SOS GRZYBOWY | KASZA GRYCZANA | SOS DEMI GLACE 99 PLN
KRAKOW STYLE QUAIL | MUSHROOM SAUCE | BUCKWHEAT GROATS | DAMI GLACE SAUCE

GICZ Z JELENIA | GOŁĄBEK Z KASZY PĘCZAK I ZIEMNIAKÓW | SOS Z PIWA PORTER 90 PLN
DEER SHANK | CABBAGE STUFFED WITH PEARLY BARLEY AND POTATO | PORTER BEER SAUCE

HALIBUT | MASŁO | SELER | RISOTTO Z SŁONECZNIKA | KOLENDRA | SOS KOPERKOWY | SOS RAKOWY 85 PLN
HALIBUT | BUTTER | CELERY | SUNFLOWER RISOTTO | CALENDAR | DILL SAUCE | CRAWDAD SAUCE

MAKARON Z REGIONU UMBRII | OLIVA TRUFLOWA | PIECZARKI | TRUFLA | GRANA PADANO 55 PLN
PASTA FROM UMBRII REGION | TRUFFLE OIL | CHAMPIGNON MASHROOM | TRUFFLE | GRANA PADANO

DESERY | DESSERTS

PĄCZKI SEROWE | CUKIER PUDER | BITA ŚMIETANA | LODY SEROWE 38 PLN
CHEESE DONUT | SUGAR PUDDER | WHIPPED CREAM | CHEESE ICE CREAM

LODY KAWOWE | CHIPS Z KUKUŁKI | PIANA Z JOGURTU 38 PLN
CRUMBLE KAWOWE | LIKIER KAWOWY
COFFEE ICE CREAM | "KUKULKA" CANDY CHEPS | YOGURT FOAM
COFFEE CRUMBLE | COFFEE LIQUEUR

KULA CZEKOLADOWA | SOS BRENDRY Z GORZKĄ CZEKOLADĄ 38 PLN
KRUSZONKA Z MIGDAŁÓW | SORBET CYTRYNOWY
CHOCOLATE BALL | BRANDY WITH DARK CHOCOLATE SAUCE
ALMOND CRUMBLE | LEMON SHERBET

JEŚLI POSIADASZ JAKIEKOLWIEK ALERGIE POKARMOWE LUB SPECJALNE WYMAGANIA DIETETYCZNE,
PROSIMY POINFORMUJ OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, INTOLERANCE OR SENSITIVITY, SPEAK TO YOUR SERVER
ABOUT INGREDIENTS IN YOUR DISHES BEFORE YOU ORDER YOUR MEAL.



Europejska
Stolica Kultury
Gastronomicznej
Kraków 2019

