

---

# CRAFT MENU

## PRYZYSTAWKI

### Śledź

buraki/ crème fraiche/ kruszonka Craft/ koperek 26

### Tatar wołowy

emulsja porowa/ grzanki żytnie/ gorczyca 35

## DANIA GŁÓWNE

### Pierogi z kozim serem

bulion cebulowy/ olej koperkowy 30

### Policzki wołowe

puree z selera/ zimowe warzywa/ demi-glace sos 56

### Ryba dnia

bisque z homara/ kalafior 56

## DODATKI

Jarmuż/ boczniak/ kimchi 15

Brukselka/ xo 16

## DESER

### Sticky toffee pudding

ciasto daktylowe/ krem angielski 25

### Fondant Czekoladowy

orzechy w karmelu/ dżem z owoców leśnych 30

---

<b>Frytki wieprzowe</b>	<b>15</b>
panierowana wieprzowina/ sos duński	
<b>Zupa dnia</b>	<b>20</b>
<b>Sałatka z łososiem</b>	<b>32</b>
wędzony łosoś/ sałata rzymska/ sezam/ wakame/ dressing teriyaki/ grzanki / piklowany daikon	
<b>Sałatka Cezar z kurczakiem</b>	<b>32</b>
sałata rzymska/ kurczak/ bekon/ parmezan/ grzanki pszenne	
<b>Vege Burger z grillowaną polentą</b>	<b>32</b>
sos z pieczarek i czarnej fasoli/ sałata/ piklowany ogórek/ piklowana szalotka	
<b>CRAFT Vege Bao</b>	<b>34</b>
panierowana dynia piżmowa/ 2 szt bao/ mayo hoisin/ kimchi/ frytki z batatów/ piklowany ogórek	
<b>Kanapka klubowa</b>	<b>35</b>
tost/ pomidor/ sałata/ kurczak/ jajko/ frytki	
<b>CRAFT Bao z wołowiną</b>	<b>36</b>
szarpana wołowina / 2 szt bao/ mayo hoisin/ kimchi/ XO sos/ frytki z batatów/ piklowany ogórek	
<b>Makaron Creste Rigate</b>	<b>36</b>
sos grzybowy/ Emil grana	
<b>CRAFT Burger</b>	<b>40</b>
220g wołowiny z Pniew/ masłana bułka/ karmelizowana cebula/ majonez jalapeño / chrupiący boczek/ cheddar/ pikle/ frytki	

---

---

# CRAFT MENU

## STARTERS

### Herring

Beetroots/ crème fraiche / Craft crumble/ dill 26

### Beef tartare

Leeks emulsion/ rye croutons/ mustard seeds 35

## MAINS

### Goat cheese dumplings

30

Onion consommé/ dill oil

### Ox cheeks

celeriac puree/ winter vegetables/ demi- glace 56

### Fish of the day

Lobster bisque/ cauliflower 56

## SIDES

Brussel sprouts/ xo 15

Kale/ oyster mushroom/ kimchi 16

## DESSERT

### Sticky toffee pudding

Dactyls cake/ crème anglaise 25

### Chocolate fondant

Nut crocan/ forest fruits jam 30

---

<b>Pork french fries</b>	<b>15</b>
coated pork/ danish sauce	
<b>Soup of the day</b>	<b>20</b>
<b>Salmon Salad</b>	<b>32</b>
smoked salmon/ roman lettuce/ sesame/ wakame/ teriyaki dressing/ croutons/ pickled daikon	
<b>Caesar salad with chicken</b>	<b>32</b>
roman lettuce/ chicken/ bacon/ parmigiano/ croutons	
<b>Vege Burger with grilled polenta</b>	<b>32</b>
Mushroom and black bean dressing/ lettuce/ pickled onion/ pickled shallot	
<b>CRAFT Vege Bao</b>	<b>34</b>
fried butternut squash/ 2 pcs bao bun/ mayo hoisin/ kimchi/ XO sauce/ sweet potatoes french fries/ pickled cucumber	
<b>Club sandwich</b>	<b>35</b>
toast/ tomato/ chicken/egg/lettuce/bacon	
<b>CRAFT Bao with beef</b>	<b>36</b>
pulled beef/ 2 pcs bao bun/ mayo hoisin/ kimchi/ XO sauce/ pickled cucumber/ sweet potatoes french fries	
<b>Pasta Creste Rigate</b>	
mushroom sauce/ Emil Grana cheese	
<b>CRAFT Burger</b>	<b>40</b>
220g beef patty/ butter bun/ caramelised onion/ jalapeño mayo/ crispy bacon/ cheddar/ pickles/ french fries	

---