















CRAFT

wrocław








Przystawki "w stole"

- Szparagi/ chili i len  
- Cukinia/ placek z niepaloną gryką / nerkowce / cytryna  
- Śledź/ ziemniak z ognia/ twaróg/ ogórek gruntowy 
- Burrata/ buraki / grejpfrut / boćwina  
- Pluma/ wieprzowina dojrzewająca / rzepa / żółtko 



Danie główne (do wyboru):

- Topinambur/ grzyby / wegański demi-glace / szpinak  
- Ryba w sezonie/ remulada z kalarepy / ikra / bulion   
- Kaczka/ ćwiartka kaczki / kiszona pekińska / melasa 
- Cielęcina/ grzyby / skorzonera / mleko 

Dodatki "w stole"

- Frytki/ pikantna śmietana  
- Brukiew/ palona śmietana i wędzony ser  
- Kluski ziemniaczane/ masło i szczaw 
- Młoda kapusta/ orzechy laskowe i koper  

Deser (do wyboru):

- Jabłko/ topinambur/ lody z palonego masła 
- Rabarbar/ zabajone/ maślanka 









 danie wegetariańskie  danie wegańskie  low calories  danie zawiera rybę  gluten free  signature dish

Przy rezerwacji powyżej 8 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10%








CRAFT

wrocław








Starters „to share”

- Asparagus/ chili and linseed  
- Zucchini/ buckwheat / cashew nuts / lemon  
- Herring/ coal roasted potato/ cheese curds/ cucumber 
- Burrata/ beetroots / grapefruit / chard  
- Pluma/ dry aged pork / turnips / egg yolk 



Main course (to choose from):

- Jerusalem artichoke/ mushrooms / vegan demi-glace / spinach  
- Fish of the day/ kohlrabi remoulade / roe / fish broth   
- Duck/ quarter of duck / pickled napa cabbage / molasses 
- Veal/ mushrooms / salsify / milk 

Sides „to share”

- Fries/ spicy cream  
- Swede/ burnt cream and smoked cheese  
- Potato dumplings/ butter and sorrel 
- Young cabbage/ walnuts and dill  

Desserts (to choose from):

- Apple/ sunchoke / buerre noisette ice cream 
- Rhubarb/ zabaglione/ buttermilk 



vegetarian dish



vegan dish



low calories



dish contains fish



gluten free



signature dish

10% service charge will be added to the final bill for reservations from 8 Guests and more.