

CRAFT

wrocław

„ Zapraszam w podróż po polskich smakach wzbogaconych akcentami z kuchni świata. Nasze menu powstaje w oparciu o bliską współpracę z wybranymi, lokalnymi dostawcami i najwyższej jakości składnikami. To właśnie produkt oraz sezonowość nadają kierunek każdemu daniu.

Klasyczne smaki Dolnego Śląska podajemy w nowoczesnej, czasem nieoczywistej formie. Karta zmienia się sezonowo, zgodnie z rytmem natury i dostępnością najlepszych produktów danego momentu. Wiosenna odsłona opiera się na szparagach - zielonych i białych - które pojawiają się w różnych formach: z grilla, gotowane w maśle, w towarzystwie stracciatelli czy salsy de rábano.

Serdecznie zachęcam do wspólnego dzielenia się daniami - to najlepszy sposób, by w jednym posiłku odkryć jak najwięcej smaków. ”

Igor Arent-Rabiej – Szef Kuchni

NASZA SPECJALNOŚĆ

Tatar wołowy gości w naszej restauracji od samego początku jej istnienia. To wizytówka polskiej kuchni, którą serwujemy ze zmieniającymi się sezonowymi składnikami. W aktualnej karcie z warzywami małosolnymi, sosem XO z wołowiny i żółtkiem.

W daniach serwowanych przez naszego Szefa kuchni znajdziecie wszystko to, co najlepsze na Dolnym Śląsku:

Dolina Baryczy - oleje, nabiał, ziemniaki

Sery Ślubowskie - nabiał

Młyn Skokowa - mąka do wypieku chleba

Rezerwat Jabłek - rzemieślniczy sok jabłkowy

Serotonina - wrocławskie sery rzemieślnicze



PRZEKĄSKI

chleb i masło wiejskie 	15
oliwki Nocellara w naszej marynacie 	20
nowalijki w tempurze / twarożek z tofu 	30
krokiet z białej kielbasy / chrzan 	30
rösti pieczone / wędzony halibut 	35

MAŁE

kaszanka pieczona keczup z jabłek / prażona cebula / nasze kiszonki 	45
matjas podwędzany buraki / maślanka / szczaw 	50
szparagi zielone gotowane w maśle ser stracciatella / miso / żółtko 	50
tatar z bawety mielony warzywa małosolne / XO z wołowiny / żółtko 	60

ŚREDNIE

ziemniaki z żaru chłodnik / boćwina / suszony twaróg 	60
grillowane szparagi zielone salsa de rábano / wędzone nerkowce 	65
szparagi białe z grilla sos gribiche / polska dukkah 	80
makreła z pieca węglowego ziemniaki / ogórek gruntowy 	70

DUŻE

udo kurczaka trybowane z patelni escabeche z młodej kapusty / sos z serem bursztyn / konopie	80
schab Duroc panierowany sos sardelowy / sałaty Cezar / żółtko / pecorino 	90
pstrąg z pieca węglowego bisque z raków / kiszony fenkuł 	95
ryba dnia gotowana balotyna pak choi / emulsja szparagowa 	110
stek ribeye grillowany wołowina z Pniew / warzywa małosolne / sos pieprzowy 	68 / 100 g

Cięcie w sezonie – zapytaj kelnera o cenę i ofertę.

DODATKI

nudle ziemniaczane / cebulowy crunch / ziarna 	25
frytki / domowy ketchup 	25
sałaty z naszymi kiszonkami 	25

SŁODKIE

domowe lody chlebowe 	20
domowe lody sezonowe 	20
rabarbar zabajone / suszone mleko 	39
sernik beza z kwiatami / żelka fiołkowa 	39

produkt lokalny jajka nabiał SO2 orzechy sezam gluten specjalność restauracji soja gorczyca
 seler wieprzowina danie wegetariańskie danie wegańskie danie niskokaloryczne danie zawiera rybę skorupiaki

CRAFT

wrocław

„ I invite you on a journey through Polish flavours, enriched with influences from world cuisines. Our menu is built on close relationships with carefully selected local suppliers and the highest-quality ingredients. It is the product itself, along with seasonality, that sets the direction for each dish.

We present classic flavours of Lower Silesia in a modern, sometimes unexpected way. The menu evolves with the seasons, following the rhythm of nature and the availability of the finest ingredients at any given time. This spring edition is centred around asparagus - green and white - featured in various forms: grilled, gently cooked in butter, paired with stracciatella or salsa de rábano.

We warmly encourage sharing our dishes - it's the best way to experience many flavours during one meal.”

Igor Arent-Rabiej – Head Chef

OUR SIGNATURE DISH

Beef tartare has been part of our menu since the very beginning. It's a staple of Polish cuisine, which we serve with changing seasonal ingredients. In the current menu, it is paired with lightly pickled vegetables, beef XO sauce and egg yolk.

In the dishes served by our Chef you will find everything,
what is the best in Lower Silesia:

Dolina Baryczy - oils, dairy products, potatoes

Sery Ślubowskie - dairy products

Młyn Skokowa - flour for bread baking

Rezerwat Jabłek - artisanal apple juice

Serotonina - local cheeses from Wrocław



SNACKS

- bread and butter** 15
- Nocellara olives** / house-marinated 20
- spring vegetables** in tempura / tofu quark 30
- white sausage croquette** / horseradish 30
- rösti baked** / smoked halibut 35

SMALL

- blood sausage** baked 45
 apple ketchup / crunchy onion / house-made fermented vegetables
- matjes herring** smoked 50
 beetroot / buttermilk / sorrel
- green asparagus** cooked in butter 50
 stracciatella / miso / egg yolk
- beef tartare** bavette 60
 lightly pickled vegetables / beef XO sauce / egg yolk

MEDIUM

- potatoes** charcoal-roasted 60
 chilled young beetroot soup / dried cottage cheese
- grilled green asparagus** 65
 salsa de rábano / smoked cashews
- white asparagus** grilled 80
 gribiche sauce / Polish dukkah
- mackerel** charcoal roasted 70
 potatoes / field cucumber

LARGE

- boneless chicken thigh** pan-fried 80
 young cabbage escabeche / amber cheese sauce / hemp seeds
- Duroc pork chop** breaded 90
 anchovy sauce / Caesar-style lettuce / egg yolk / pecorino
- trout** charcoal-grilled 95
 crayfish bisque / pickled fennel
- fish of the day** boiled ballotine 110
 pak choy / asparagus emulsion
- ribeye steak** grilled 68 / 100 g
 beef from Pniewy / lightly pickled vegetables / pepper sauce

Seasonal cuts – ask your waiter for prices and special offers.

SIDES

- potato noodles** / onion crunch / seeds 25
- French fries** / house made ketchup 25
- mixed salads** with our pickles 25

DESSERTS

- homemade bread ice cream** 20
- homemade seasonal ice cream** 20
- rhubarb** 39
 zabaione / dried milk
- cheesecake** 39
 meringue with edible flowers / honey / violet jelly

local product
 eggs
 dairy
 SO2
 peanuts
 sesame
 gluten
 restaurant specialty
 soya
 mustard
 celery
 pork
 vegetarian dish
 vegan dish
 low-calorie dish
 dish contains fish
 crustaceans