

CRAFT

wrocław

„Nasze menu powstaje w oparciu o bliską współpracę z wybranymi, lokalnymi dostawcami i najwyższej jakości składniki. To właśnie produkt oraz sezonowość nadają kierunek każdemu daniu.

Karta zmienia się sezonowo, zgodnie z rytmem natury i dostępnością najlepszych produktów danego momentu. W tej odsłonie menu sięgamy po młode warzywa, soczyste pomidory oraz owoce, które najlepiej oddają smak lata.

Towarzyszą im autorskie fermentacje i kiszonki, oddające charakter Crafta.

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** 9
      
- oliwki Nocellara w naszej marynacie** 25
 
- nowalijki w tempurze / twarożek z tofu** 35
      
- krokiet barani / wędzona papryka** 35
     





















Małe






- kalafior** 50
salsa de rábano / rukiew
      
- kaszanka pieczona** 55
keczup z jabłek / prażona cebula / nasze kiszonki
      
- pomidor Bawole Serce** 60
kapary / majonez parmezanowy / szalotka / Vintage Gouda
    
- tatar z bawety mielony** 65
warzywa małosolne / XO z wołowiny / żółtko
      

Średnie

- ziemniaki z żaru** 65
chłodnik / boćwina / suszony twaróg
   
- młoda kapusta grillowana** 70
konfitowany czosnek / podpiwek
     
- kluski z wędzonym twarogiem** 70
palona kapusta / Pecorino
    
- makrela z pieca węglowego** 80
ziemniaki / ogórek gruntowy
  















Duże

- udo kurczaka** trybowane z patelni 85
escabeche z młodej kapusty / sos z serem bursztyń / konopie
  
- pluma wieprzowa** sezonowana z grilla 95
sos z pieczonych pomidorów / polny szpinak
     
- pieś z kaczki** z patelni 105
brzoskwinia / burak
     
- troć z pieca węglowego** 125
ogórki z cukinią / migdały
    


















- stek ribeye** sezonowany z grilla 75 / 100 g
wołowina z Pniew / warzywa małosolne / sos pieprzowy
    

Cięcie w sezonie – zapytaj kelnera o cenę i ofertę.

Dodatki

- nudle ziemniaczane** / cebulowy crunch / ziarna 25
   
- mizeria** / orzechy włoskie 25
    
- frytki** / domowy ketchup 30
    

Słodkie

- domowe lody sezonowe** 20
   
- domowe lody chlebowe** 25
    
- truskawki** 40
zabajone / suszone mleko
   
- ptyś** 45
brzoskwinie / pralina słonecznikowa
   

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

Przy rezerwacji dla 8 i więcej osób do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12%.

CRAFT

wrocław

„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.

Our menu evolves with the seasons, following nature's rhythm and showcasing the finest ingredients available at their peak. This summer edition celebrates young vegetables, sun-ripened tomatoes, and vibrant fruits that capture the essence of the season. They are complemented by our house-made ferments and pickles, a signature element that reflects Craft's distinctive character.

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 & farmhouse butter** 9

- Nocellara olives** house-marinated 25

- spring vegetables in tempura** / tofu quark 35

- mutton croquette** / smoked paprika 35


SMALL





- cauliflower** 50
 salsa de rábano / watercress

- blood sausage** baked 55
 apple ketchup / crunchy onion /
 house-made fermented vegetables






- Oxheart tomato** 60
 capers / Parmesan mayonnaise / shallot /
 Vintage Gouda

- beef tartare** bavette 65
 lightly pickled vegetables / beef XO sauce /
 egg yolk


MEDIUM




- potatoes** charcoal-roasted 65
 chilled young beetroot soup / dried cottage cheese

- young cabbage** grilled 70
 confit garlic / Polish malt brew

- cottage cheese noodles** smoked 70
 charred cabbage / Pecorino

- mackerel** charcoal roasted 80
 potatoes / field cucumber


LARGE





- boneless chicken thigh** pan-fried 85
 young cabbage escabeche / amber cheese sauce /
 hemp seeds

- pork pluma** dry aged grilled 95
 roasted tomatoes sauce / wild spinach

- duck breast** pan-fried 105
 peach / beetroot

- sea trout** grilled 125
 cucumber and zucchini / almond puree

- ribeye steak** dry aged grilled 75 / 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

- cucumber salad with cream** / walnuts 25

- French fries** / house made ketchup 30


DESSERTS

- homemade seasonal ice cream** 20

- homemade bread ice cream** 25

- strawberries** 40
 zabaione / dried milk

- choux** 45
 peaches / sunflower praline


 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

12% service charge will be added to the final bill for reservations from 8 Guests and more.