

CRAFT

wrocław

„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.

Karta zmienia się sezonowo, zgodnie z rytmem natury i dostępnością najlepszych produktów danego momentu. Jesienna odsłona jest wyrazista, pełna umami, kiszzonek, fermentacji, dojrzewających serów i mięs.

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 majonezem ze szpiku oraz wędzoną śliwką.

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

M.Sznajder - kiszzone warzywa z Doliny Baryczy



PRZEKĄSKI

chleb i masło wiejskie      	9
oliwki Nocellara w ziołach i wędzonej oliwie  	25
crokiet z kukurydzy / papryka / ciasto kataifi   	35
śledź / kiszzone pomidory / chrupek ziemniaczany     	35

Małe

buraki ocet słodowy / melasa / mangold   	50
pâté z kaczki galareta / konfitura z cytryn i gruszek / grillowany chleb      	55
grzyby żółtko / bryndza / polenta     	60
tatar z bawety mielony majonez ze szpiku / wędzone śliwki / pini z chili      	65

Średnie

kapusta z pieca dashi / pestki dyni    	65
ziemniaki z żaru szynka parmeńska / dymka    	70
kluski z wędzonym twarogiem kiszona kapusta / topinambur / Pecorino      	70
ozory z jelenia gotowane wolno w bulionie sos redukcijny / seler      	80

Duże

udo kurczaka trybowane z patelni grzyby portobello / sos chasseur     	85
kark z prosiaka z grilla fenkuł duszony / sos bordelaise z podgardlem     	95
pierś z kaczki z patelni cykorie / sos pomarańczowy     	105
troć z pieca węglowego por / grzyby bukowe / sos z serwatki     	125
stek ribeye z grilla wołowina z Pniew / warzywa kiszzone / sos pieprzowy     	75 / 100 g

Cięcie w sezonie – zapytaj kelnera o cenę i ofertę.

Dodatki

kluski z fasoli / cebula i jabłko   	25
frytki / sos tatarski    	30
dynia z pieca / x-o z dyni    	30
domowe lody sezonowe    	20
domowe lody chlebowe        	25
biszkopt mleko / karmel    	40
mus czekoladowy słonecznik / pomarańcze     	40

 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. The autumn menu is bold and full of depth, with umami-rich flavours, pickled and fermented ingredients, aged cheeses and meats

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 bonemarrow mayonnaise and smoked plum.

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

M. Sznajder - pickled vegetables from the Barycz Valley



SNACKS

bread and farmhouse butter      	9
Nocellara olives with herbs and smoked olive oil  	25
corn fritter / bell pepper / kataifi pastry   	35
herring / fermented tomatoes / potato crisp     	35

Small

beetroots malt vinegar / black treacle / Swiss chard   	50
duck liver pâté jelly / lemon and pear chutney / grilled bread      	55
mushrooms egg yolk / bryndza cheese / polenta     	60
beef tartare bavette bone marrow mayo / smoked plums / pine nuts with chilli      	65

Medium

cabbage oven-baked dashi / pepitas    	65
potatoes charcoal-roasted Parma ham / spring onion    	70
smoked cottage cheese noodles sauerkraut / jerusalem artichoke / Pecorino      	70
deer tongues slow-cooked in broth demi-glaze / celeriac      	80

LARGE

boneless chicken thigh pan-fried portobello mushrooms / sauce chasseur     	85
suckling pig neck grilled braised fennel / sauce bordelaise with guanciale     	95
duck breast pan-fried endives / orange sauce     	105
sea trout grilled leeks / shimeji mushrooms / whey sauce     	125
ribeye steak grilled beef from Pniewy / fermented vegetables / pepper sauce    	75 / 100 g

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

Sides

bean noodles / onion and apple   	25
French fries / tartare sauce    	30
pumpkin oven-baked / pumpkin x-o    	30

DESSERTS

homemade seasonal ice cream    	20
homemade bread ice cream       	25
sponge cake milk / caramel    	40
chocolate mousse sunflower seeds / oranges    	40

 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.