



Przystawki Appetizers / Beilagen

TATAR WOŁOWY z kruszonym foie gras, oliwą truffleową i borowikiem Beef tartare with crumbled foie gras, truffle oil and boletus/ Beef tartare mit zerbröselter Gänseleber, Trüffelöl und Steinpilzen	26 zł
OŚMIORNICA z puree ziemniaczano-pietruszkowym, pesto i grillowanym melonem Octopus with mashed potato-parsley, pesto and grilled melon Krake mit Kartoffelpuree, Pesto und gegrillter Melone	26 zł
Rillette cielęcy na placku ziemniaczanym z kwaśną śmietaną Veal rillette on a potato pancake with sour cream Kalbsrillette auf einem Kartoffelpannkuchen mit saurer Sahne	20 zł
MR. WAŃCZYK (SER) z konfiturą pomidorową zapiekany na pszennym blinie w aromacie ziół Mr. Wańczyk (cheese) with tomato jam baked on a wheat blini with herbs / Herr Wańczyk (Käse) mit Tomatenmarmelade gebacken auf Weizenblini mit Kräutern	19 zł



Dania główne Main courses / Hauptgericht

Rib eye steak z domowymi frytkami i chrzanowym sosem beurre blanc serwowany z masłem do wyboru (pikantne, pomidorowe, lub czosnkowe) Rib eye steak with homemade fries and horseradish sauce beurre blanc served with a choice of butter (spicy, tomato, or garlic) / Rib-Eye-Steak mit hausgemachten Pommes Frites und Meerrettichsauce Beurre Blanc mit Butter (scharf, Tomaten oder Knoblauch)	52 zł
BURGER z dziczyzny z konfiturą cebulową i foie gras podawany z domowymi frytkami Venison burger with onion jam and foie gras served with homemade fries / Hirschbraten mit Zwiebelmarmelade und Foie Gras serviert mit hausgemachten Pommes /	36 zł
Schab z młodego prosiaka na pure buraczanym, jogurtem greckim i wiosenną sałatką Pork loin from a young piglet with betroot puree, Greek yogurt and spring salad / Schweinefleisch mit einem jungen Schwein mit Rote-Bete-Püree, griechischem Joghurt und Frühlingsalat	32 zł
PIEROGI z kaczką w sosie węgierskim z wędzoną papryką Dumplings with duck in Hungarian sauce with smoked paprika / Knodel mit Ente in ungarischer Sauce mit geräuchertem Paprika	31 zł
Polędwiczka wieprzowa z zapiekanką ziemniaczaną i marchwią Pork tenderloin with potato casserole and carrot / Schweinefilet mit Kartoffelauflauf und Karotte	33 zł
Sznyceł cielęcy z ziemniaczanym puree, jajkiem w koszulce i sałatką z marynowanymi ogórkami Veal cutlet with potato puree, poached egg and salad with pickled cucumbers / Kalbsschnitzel mit Kartoffelpuree, pochiertem Ei und Salat mit eingelegten Gurken	35 zł
Jagnięcina z kaszą bulgur i czerwoną cebulką w demi glacie Lamb with bulgur and red onion in demi glace / Lamm mit Bulgur und roten Zwiebeln in Demi Glace	42 zł
Kurczak Supreme pieczony na pietruszce z czosnkiem podawany z ziemniakiem i twarogiem kozim Baked Supreme Chicken on parsley with garlic served with potato and goat cheese / Gebackenes Supreme Hähnchen auf Petersilie mit Knoblauch serviert mit Kartoffel- und Ziegenkäse	24 zł



Zupy Soups / Suppen

KREM z kiszzonego ogórka z kaszanką Cream of pickled cucumber with black pudding Cremsgewürzgerurke mit Blutwurst	15 zł
Barszcz grzybowy na zakwasie Mushroom borscht (sour) / Pilz Borschtsch (sauer)	18 zł
Taco z policzkami wołowymi, czerwoną fasolą i serem cheddar Taco with beef cheeks, red beans and cheddar cheese / Taco mit Rindfleischbacken, roten Bohnen und Cheddarkäse	19 zł
Japońska zupa ramen z dorszem, krewetkami i wodorostami wakame Japanese ramen soup with cod, shrimps and wakame seaweed Japanische Ramen-Suppe mit Kabeljau, Garnelen und Wakame-Algen	35 zł
Żurek z cielęcymi kiełbaskami i jajkiem Old Polish style sour soup with veal sausages and egg / Alte polnische Art saure Suppe mit Kalbfleischwürsten und Ei	15 zł



POLAND
2018
MICE
BEST
RESTAURANTS



Ryby, Owoce morza Fish, seafood / Fischgerichte, Meeresfrüchte

Łosoś norweski na czarnym makaronie z kalafiolem romanesco w sosie z karczochów Norwegian salmon on black pasta with romanesco cauliflower in artichoke sauce / Norwegischer Lachs auf schwarzen Teigwaren mit Romanesco-Blumenkohl in Artischockensoße	45 zł
Dorada z sałatką z ziemniaków dymki i szalotek Dorada with a salad of potatoes, spring onions and shallots / Dorada mit Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Schalotte	38 zł
Chrupiąca polędwica z dorsza serwowana na pomidorowej owsiance z mozzarellą Crunchy cod sirloin served on tomato porridge with mozzarella / Knusprige Kabeljaufleude auf Tomatenbrei mit Mozzarella	40 zł



Desery Desserts

Ciasto z ulicy Traugutta z kandyzowanymi skórkami pomarańczy i sosem waniliowym Pastry from Traugutta street with candied orange peel and vanilla sauce / Gebäck aus der Traugutta-Straße mit kandierter Orangenschale und Vanillesauce	16 zł
Omlet norweski z nadzieniem czekoladowym, konfiturą z truskawek i lodami Norwegian omelette with chocolate filling, strawberry jam and ice cream / Norwegisches Omelett mit Schokoladenfüllung, Erdbeermarmelade und Eiscreme	18 zł
Ciastko z duszą w sosie malinowym z lodami A cake with a soul in a raspberry sauce with ice cream / Ein Kuchen mit einer Seele in einer Himbeersauce mit Eis	17 zł
Jabłecznik z lodami i sosem angielskim Apple pie with ice cream and English sauce / Apfelkuchen mit Eis und englischer Soße	15 zł



Sałatki Salads / Salate

z wędzonym halibutem, sorbetem truskawkowym i pompowanym amarantusem with smoked halibut, strawberry sorbet and pumped amaranth / mit geräuchertem Heilbutt, Erdbeersorbet und gepumptem Amaranth	20 zł
plastery cielęciny z piklowaną czerwoną cebulą i orzeszkami pini slices of veal with pickled red onion and pini nuts / Kalbfleischscheiben mit eingelegten roten Zwiebeln und Pinienkernen	23 zł
Wegietariański mix warzyw i sałat w sosie wiśniowym z płatkami parmezanu Vegetarian mix of vegetables and salads in cherry sauce with parmesan flakes / Vegetarische Mischung aus Gemüse und Salaten in Kirschsauce mit Parmesanflocken	17 zł

Makarony Pasta

Tagliatelle z kurkami, borowikami i parmezanem Tagliatelle with chanterelles, boletus and parmesan cheese / Tagliatelle mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Parmesankäse	22 zł
Spaghetti carbonara	19 zł
Spaghetti z owocami morza w mleku kokosowym i oliwą ziołową Spaghetti with seafood in coconut milk and herbal oil / Spaghetti mit Meeresfrüchten in Kokosnussmilch und Kräuteröl	28 zł



Dodatki Additions / Beilagen

Ziemniaki opiekane - fried potato / Bratkartoffeln	6
Ziemniaki z wody - boiled potato / Salzkartoffeln	6 zł
Frytki - french fries / Pommes Frites	7 zł
Frytki domowe - homemade french fries / hausgemachten Pommes Frites	8 zł
Ryż - rice / Reis	6 zł
Kasza - groats / Grütze	6 zł
Kopytka - Polish gnocchi / Polnisch Gnocchi	8 zł
Warzywa: vegetables / Gemüse	7 zł
blanszowane - steamed / gekocht	
grillowane - grilled / gegrillt	
zasmażane - fried / gebraten	
Surówki - salad / Salat	7 zł



Wina Białe: WHITE WINES - Proposal. (NASZA SUGESTIA)

KERNLING, lub **Riesling**
Winnica Pałacu Mierzęcin,
(Polska Winnica Premium)
Mierzęcin, Lubuskie, Polska
KERNLING lub RIESLING

145 zł

CUVEE
Srebrna Góra
Bielany, **Kraków**, Małopolska, Polska
JAHANNITER, HIBERNAL, GEWURZTRAMINER, SOLARIS

90 zł

Hibis '16
Winnica Rodziny Steców,
Tuchów k/Tarnowa, Małopolska, Polska
HIBERNAL, BIANCA, SEYVAL BLANC, JUTRZENKA

12 zł 70 zł

CRISTAL PREMIUM SELECTION (LAMITA)
Bodega y Viñedos Mauricio Lorca 8 zł
Mendoza, Argentyna
CHARDONNAY

50 zł

Pełny wybór polecamy w dużej Karcie Win (ponad 100!)
Full range recommended in a Large Wine List (over 100!)

Wina Czerwone: RED WINES - Proposal. (NASZA SUGESTIA)

REGENT, lub **Rondo**
Winnica Pałacu Mierzęcin,
(Polska Winnica Premium)
Mierzęcin, Lubuskie, Polska
REGENT lub RONDO

145 zł

REGENT
Srebrna Góra
Bielany, **Kraków**, Małopolska, Polska
REGENT

90 zł

Roch
Winnica Rodziny Steców,
Tuchów k/Tarnowa, Małopolska, Polska

12 zł 70 zł

CRISTAL PREMIUM SELECTION (LAMITA)
Bodega y Viñedos Mauricio Lorca 8 zł
Mendoza, Argentyna
CABERNET SAUVIGNON

50 zł

Pełny wybór polecamy w dużej Karcie Win (ponad 100!)
Full range recommended in a Large Wine List (over 100!)

Wine Spectator



AWARD OF EXCELLENCE 2018

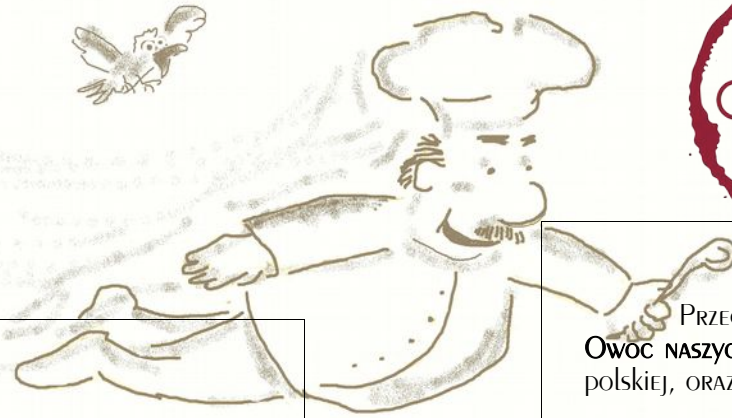
2017



ZRECENZUJ NAS NA



tripadvisor



Cristalino
KUCHNIA I WINO

MENU

9.8

SZANOWNI PAŃSTWO!

'MOŻNA NIE JEŚĆ W OGÓLE, ALE NIE MOŻNA JEŚĆ ŹŁE'
Salvador Dali.

NAPoje Drinks / Getränke

HERDATA RICHMONT 40 cl 10 zł
RichMONT Tea / RichMONT TEA

RICHMONT ZIMOWA 40 cl 12 zł
RichMONT WINTER TEA / RichMONT WINTERTEE

RICHMONT ZIMOWA z ALKOHOLEM 40 cl 15 zł
RichMONT WINTER TEA with Alkohol/
RichMONT WINTERTEE mit Alkohol

KAWA Coffee / Kaffee

Espresso 7 zł

Espresso Macchiato 8 zł
Espresso with a touch of milk/ Espresso mit Milchschaum

Espresso Doppio 9 zł
Double Espresso/ Doppelten Espresso

CAFFE CRÈME /LUNGODUŻA CZARNA/ BIAŁA 9 zł
Big black (/white) coffee / Großer Kaffee (/weiß)

Cappuccino 11 zł

Café Latte 12 zł

LATTE MACCHIATO 12 zł

LATTE MACCHIATO z SYROPEM 13 zł
LATTE MACCHIATO with syrup/ LATTE MACCHIATO mit Sirup

MOCHACCINO Espresso z czekoladą i mlekiem 13 zł
Espresso with chocolate and milk
/ Espresso mit Schokolade und Milch

KAWA MROŻONA z gałką lodu i bitą śmietaną 15 zł
ICE cold coffee with ice cream and whipped cream
Eiskaffee mit 1 Kugel Eis und Schlagrahme



POLAND
100
2018
BEST
RESTAURANTS



Przedstawiamy Wam naszą kartę dań.
OWOC NASZYCH DOŚWIADCZEŃ I KULINARNYCH POSZUKIWAŃ. Staraliśmy się by zawierały się w niej idee kuchni polskiej, oraz najlepsze pomysły kuchni światowej.

Braliśmy pod uwagę trzy główne zasady, które muszą spełniać nasze dania: **SMACZNIE, Zdrowo i Wykwintnie**. Aby to osiągnąć poszukujemy najlepszych składników. Świeżych, od sprawdzonych dostawców.

Zdajemy sobie sprawę, że każdy poszukuje w kuchni czegoś innego: tradycji, lub nowoczesności. Nieznanych smaków, lub smaków dzieciństwa. Potraw ekskluzywnych, czy dań ekonomicznych.

W naszej karcie znaleźć można wszystkie te opcje. Kelner pomoże Wam w wyborze, ale **traktujcie je jako propozycje**.

Jeśli marzy Wam się danie nieco inne kucharze pomogą Wam je spełnić. Nieco inne składniki? Poszukujecie określonej diety? Obawiacie się składników wywołujących alergię? Poproście kelnera lub Szefa kuchni. **NASZE DANIA PRZYGOTOWYWANE SĄ SPECJALNIE DLA WAS A WIĘC MOŻEMY JE TAKŻE DLA WAS MODYFIKOWAĆ!**

Naszą kuchnię tworzą kucharze z pasją. Jeśli i Wam idea dobrego jedzenia jest bliska nie wahać się pytać. Z przyjemnością opowiemy o swojej pracy i zdradzimy nasze sekrety. **Bo czyż można mieć sekrety przed Gośćmi, którzy tak jak my kochają dobrą kuchnię?**

Na koniec prosimy o **uwzględnienie czasu** jaki niezbędny będzie by danie było gotowe. **Przygotowanie ze świeżych produktów ma swoje ograniczenia**. Jeśli macie Państwo mało czasu kelner pomoże Wam wybrać coś, co może być dostępne szybciej.

Zależy nam na Waszej opinii. Jeśli macie jakieś pytania, wnioski bądź uwagi Szef Kuchni i Manager są do Waszej dyspozycji. Będziemy też wdzięczni za zamieszczenie Waszej opinii na Facebooku, Google, lub Tripadvisor.

Życzymy SMACZNEGO!!!

Witold Kisała
PREZES Zarządu

Kamil Pucharski
Szef Kuchni

Cristalino
KUCHNIA I WINO

NAPoje zimne bezalkoholowe:

Cold non- alcoholic drinks / Kalte Getränke alkoholfrei

Soki, NEKTARY 20 cl (wszystkie smaki) 7 zł
Juices and nectars – for choice all tastes / Säfte und Nektare (alle Geschmacke)

LEMONIADA klasyczna LEMONADE/LIMONADE 40 cl 10 zł

LEMONIADA OGÓRKOWA 40 cl 10 zł
Cucumber LEMONADE/ Gurke LIMONADE

Sok ze świeżych owoców / warzyw 20 cl 12 zł
FRESH FRUIT – VEGETABLE JUICE / Frische Fruchtsäfte - Gemüsesaft 40 cl 16 zł

Pepsi, 7up, Mirinda, Schweppes, Lipton 20cl 7 zł

Woda mineralna CRISTAL 50 cl 7 zł

MINERAL WATER / Mineralwasser
Woda mineralna 30 cl *„Classique”/„Perlage”* 7 zł
MINERAL WATER / Mineralwasser

Woda mineralna 70 cl 12 zł
MINERAL WATER / Mineralwasser

Ceny zawierają podatek VAT/ All taxes included. KARTA z zawartą gramaturą i alergenami na życzenie

