AMALIA
STEAK & FISH

AMALIA to autorska kuchnia Piotra Bernackiego - szefa kuchni, który oparł ją na świeżych, lokalnych produktach. To miejsce wyjątkowe, ciepłe i przyjazne, tutaj zjesz śniadanie, lunch, kolację. Wypijesz niezobowiązujący cocktail lub kieliszek wina z naszej selekcji.
AMALIA is a signature cuisine of Piotr Bernacki, chef who prepared menu based on fresh, local ingredients. It is a unique, warm and friendly place. Here you can eat breakfast, lunch, dinner. You can drink a casual cocktail or glass of wine from our exceptional selection.

Lista alergenów dostępna u obsługi. *Alergen list is available on request.*

Serwis w wysokości 10% zostanie doliczony do państwa rachunku. | *10% service charge will be added to the bill.*
Wszystkie ceny są podane w PLN. | *All prices are in PLN.*

STARTERY | STARTERS

Burrata d'amore z pesto pistacjowym, sałatką z pomidorów koktajlowych i oliwą bazyliową *Burrata d'amore with pistachio pesto, cherry tomatoes salad and basil oil*	68 zł
Tatar z argentyńskiej wołowiny w tradycyjnym polskim stylu *Argentinian Beef tartare in traditional polish style*	89 zł
Krewetki Black Tiger, nduja, masło, pomidory, oliwa majerankowa, białe wino *Black Tiger Prawns, nduja, tomatoes, marjoram oil, white wine*	110 zł
Deska polskich serów | *The selection of polish cheeses*	103 zł
Deska polskich wędlin | *The selection of polish deli meats*	103 zł

CAVIAR SYBERYJSKI ****** — 490 zł
Bliny gryczane, crème fraiche, jajo przepiórcze

Prawdziwa perła wśród kawiorów, jest jednym z najwyżej cenionych kawiorów na świecie. Charakteryzuje się kremowym smakiem, z nutami umami, orzechów i masła.
A true pearl among caviars, it is one of the most highly regarded caviars in the world. It is characterized by a creamy taste, with notes of umami, nuts and butter.

ZUPY | SOUPS

Tradycyjny rosół z trzech mięs z makaronem | *Traditional polish broth with noodles*	55 zł
Żurek po krakowsku w chlebie z białą kiełbasą *Traditional sour rye soup based on smoked ribs with white sausage*	55 zł
Zupa grzybowa z borowików z domowym makaronem truflowym *Boletus soup with homemade truffle pasta*	59 zł

SAŁATKI | SALADS

Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i płatkami parmezanu *Ceasar salad with grilled chicken, bacon and parmesan*	70 zł
Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi | *Goat cheese salad with roasted walnuts*	71 zł
Cezar z krewetkami Black Tiger z domową maślaną grzanką i mango *Ceasar salad with Black Tiger prawns, roasted homemade brioche and mango*	88 zł

AMALIA

STEAK & FISH

SPECJALNOŚCI KUCHNI POLSKIEJ | SPECIALITIES OF POLISH CUISINE

Pierogi z gęsiną | *Traditional polish dumplings with goose meat*	72 zł
Połowa pieczonej kaczki w pomarańczach, ręcznie robione kopytka, modra kapusta, konfitura z wiśni *Half of roasted duck in orange, home made potatoes dumplings, red cabbage and cherry jam*	114 zł
Panierowany kotlet ze schabu **IBERICO Z KOŚCIĄ** z kapustą zasmażaną *Breaded **IBERICO PORK CHOP** with fried cabbage*	114 zł
Kotlet de volaille z kością z kury zagrodowej, puree, mizeria *Bone in cutlet de volaille made from farm raised hen, puree, cucumber salad with sour cream*	89 zł

Mięsa w naszej restauracji przygotowujemy z najlepszego pieca JOSPER opalanego eko - węglem drzewnym.
Piec ten pozwala uzyskać niepowtarzalny smak i soczystość naszych najlepszych wyselekcjonowanych mięs.

Meats in our restaurant are prepared in the best JOSPER charcoal-fired eco oven.
This oven allow us to obtain the unique taste and juiciness of our selected meats.

STEKI | BEEF STEAKS US

Serwowane z ziemniakami z ogniska | Served with potatoes from the fire

Rib eye - **BLACK ANGUS**	350 g	179 zł
Polędwica wołowa | Beef loin - **BLACK ANGUS**	250 g	171 zł
Rostbef USA - **BLACK ANGUS**	350 g	179 zł

PRAWDZIWE AMERYKAŃSKIE BURGERY | ORIGINAL US BURGERS

Możliwość zamówienia bułki bez glutenu | Possibility to order gluten-free roll

Chicken burger – 100% kurczak, młody szpinak, sos miodowo-musztardowy *Chicken burger – 100% chicken, baby spinach, honey-mustard sauce*	78 zł
American bacon burger – **100% wołowina USA**, bekon, jajko sadzone, ser cheddar, sos bbq *Bacon burger – **100% US beef**, bacon, fried egg, cheddar cheese, bbq sauce*	99 zł
Jalapeno cheeseburger – **100% wołowina USA**, ser cheddar, jalapeno, sos bbq *Jalapeno cheeseburger – **100% US beef**, cheddar cheese, jalapeno, bbq sauce*	89 zł

AMALIA

STEAK & FISH

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEA FOOD

Łosoś ze szpinakiem, sos holenderski *Salmon with spinach, hollandaise sauce*	200 g	93 zł
Fish & Chips PREMIUM *polędwica z dorsza I cod loin*	300 g	103 zł

Świeże ryby i owoce morza dostępne od czwartku do niedzieli, o dostępny asortyment zapytaj obsługę.
Fresh fish and seafood available weekly starting every thursday, ask your waiter for available choices.

Na życzenie gości w środku restauracji filetujemy rybę przy stoliku.
At the request of the Guests, there is possibility of filleting fish tableside.

Dorada z grilla, serwowana z ziemniakami z ogniska i sałatką z sosem vinaigrette *Grilled sea bream, potatoes from the fire, salad with vinaigrette dressing*	500 g	123 zł
Mule duszone w białym winie z masłem i pietruszką *Mussels stewed in white wine with butter and parsley*	500 g	76 zł
Spaghetti z owocami morza, szparagi, pomidorki koktajlowe, masło rakowe, chili *Seafood spaghetti with asparagus, chili and crayfish butter*	500 g	107 zł

MAKARONY | PASTA

Możliwość zamówienia makaronu bez glutenu I Possibility to order gluten-free pasta

Spaghetti z burratą d'amore, pistacje, oliwa bazyliowa *Spaghetti with burrata d'amore, pistachio and basil oil*	74 zł
Risotto z **krewetkami Black Tiger** i szparagami *Risotto with **Black Tiger prawns** and asparagus*	103 zł

DODATKI | EXTRAS

Ziemniaki z ogniska | *Potatoes from the fire*	22 zł
Sałatka z sosem vinaigrette | *Salad with vinaigrette dressing*	22 zł
Frytki belgijskie z sosem „tysiąca wysp" | *Belgian fries with „ Thousand Island " dressing*	26 zł
Szpinak | *Spinach*	31 zł
Warzywa grillowane | *Grilled vegetables*	31 zł

AMALIA

STEAK & FISH

DESERY | DESSERTS

Lody z owocami — 38 zł
Ice cream with seasonal fruits

Szarlotka z domowymi lodami cynamonowymi — 38 zł
Apple pie with homemade cinnamon ice cream

Sernik Krakowski — 38 zł
Cracow cheesecake

Creme brulee, marakuja, granat, domowe lody — 38 zł
Crème brulee, passion fruit, pomegranate, homemade ice cream

Fondant z belgijską czekoladą i domowymi lodami — 41 zł
Fondant with Belgian chocolate and homemade ice cream

Lekki sernik „AMALIA" — 37 zł
Owoce sezonowe, biszkopty, śmietanka, galaretka. Przygotowywany na zimno.
Light cheesecake amalia seasonal fruit, cream, biscuits, jelly. Prepared cold.

Podaruj swoim najbliższym kolację w restauracji Amalia.
Bony upominkowe dostępne w restauarcji.

Gift your closest dinner at Amalia Restaurant.
Voucher for purchase available in restaurants.

Czas oczekiwania na dania gorące to około 25 minut I Waiting time for warm dishes is approximately 25 min.

wegetariańskie I vegetarian vegańskie I vegan pikantne I spicy

Amalia Steak & Fish
Rynek Główny 42, Kraków
Tel: 12 374 13 00