

u Kretschmera

RESTAURACJA

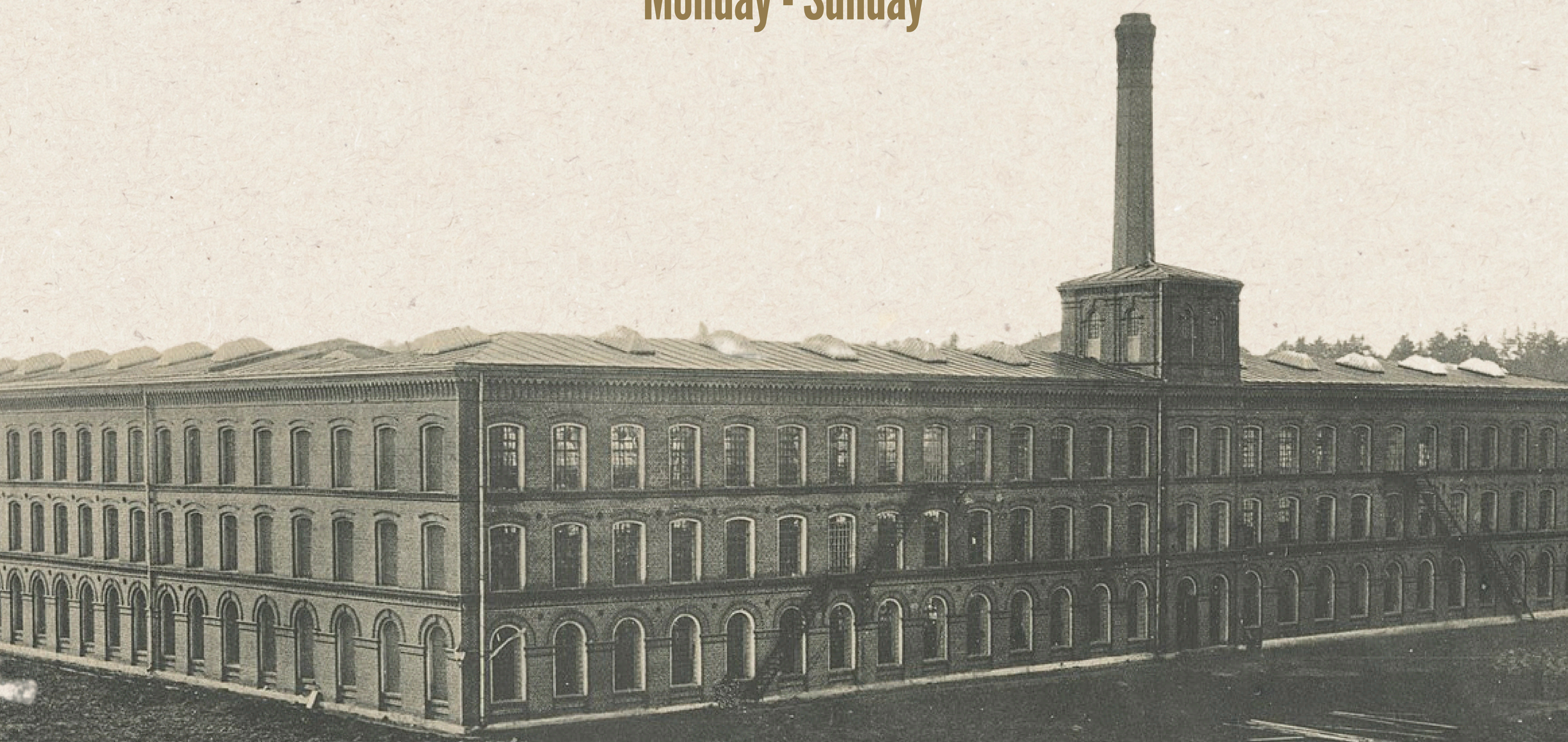
Witamy w dawnej fabryce tytoniu, której korzenie sięgają przelomu XIX i XX wieku.
Dzięki starannej renowacji, budynek zachował swój industrialny charakter, co nadaje hotelowi i restauracji niepowtarzalny klimat.

Restauracja słynie z kreatywnej kuchni, która bazuje na sezonowych produktach. W dawnej fabryce, tradycja i nowoczesność łączą się w wyjątkowym menu.

14:00 - 22:00

PONIEDZIAŁEK - NIEDZIELA

Monday - Sunday



@uKretschmera



@restauracja_u_kretschmera

u Kretschmera

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI starters

TACO TACO // 36 PLN

placek kukurydziany, szparagi, krem z cebuli, panierowane żółtko, orzechy laskowe

corn cake, asparagus, onion cream, breaded egg yolk, hazelnuts
1,3,8,10

SALATKA SALAD // 39 PLN

kolorowe pomidory, szparagi, burrata, pestki dyni, dymka, rukola, olej z pestek dyni, ocet balsamiczny, granita pomidorowa

colorful tomatoes, asparagus, burrata, pumpkin seeds, spring onions, arugula, olive oil of pumpkin seed, balsamic vinegar, tomato granita
7

ZUPY

soups

BULION ŚRÓDZIEMNOMORSKI Z OWOCAMI MORZA

MEDITERRANEAN SEAFOOD BROTH // 55 PLN

filet z dorsza, filet z łososa, krewetki królewskie, matże, młode ziemniaki, pomidory koktajlowe, grzanka z majonezem szafranowym

cod and salmon fillet, king prawns, mussels, spring potatoes, cherry tomatoes, toast with saffron mayonnaise
1,3,14

DANIA GŁÓWNE

main course

ĆWIARTKI KALAFIORA CAULIFLOWER // 39 PLN

pieczony kalafior, purée z cebuli, sałatka ze szparagów z groszkiem cukrowym i pomidorem koktajlowym

baked cauliflower, onion purée, asparagus salad with sugar snap peas and cherry tomato
6,7

GALETTES GALETTES // 42 PLN

naleśniki gryczane, kurki, jajko, wędzone tofu lub grillowany boczek – do wyboru

buckwheat pancakes, chanterelles, egg, smoked tofu or grilled bacon - to choose
3,6

PAPPARDELLE Z BOBEM

PAPPARDELLE WITH BROAD BEANS // 42 PLN

pappardelle, bób, kurki, ogórek, kolendra

pappardelle, broad beans, chanterelles, cucumber, coriander
1,6

POŁĘDWICA Z DORSZA COD LOIN // 57 PLN

połędwica z dorsza smażona w tempurze, pierogi z bobem, sałatka z młodej marchewki, ogórka i papryki z kolendrą, miodem i sezamem

cod tenderloin fried with tempura, dumplings with broad beans, salad of spring carrots, cucumbers and bell peppers, with coriander, honey and sesame
1,7,11

DESER

dessert

NALEŚNIKI PANCAKES// 24 PLN

naleśniki duszone w sosie pomarańczowym, lody waniliowe

pancakes in orange sauce, vanilla ice cream
1,7

CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY // 24 PLN

Alergeny | Allergen

1 gluten, 2 skorupiaki / shellfish, 3 jaja / eggs, 4 ryby / fish, 5 orzeszki ziemne / peanuts, 6 soja / soya, 7 białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, 8 orzechy / nuts, 9 seler / celery, 10 gorczyca / charlock, 11 ziarna sezamu / sesame seeds, 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide, 13 łubin / lupin, 14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE // 36 PLN

mięso wołowe, wędzona słonina, ogórek kiszony, cebula, młode ziemniaki z sosem vinegrette, bryndza

beef, smoked bacon, pickled cucumber, onion, spring potatoes with vinaigrette sauce, bryndza cheese
7,10

ZALEWAJKA SOUR POTATO SOUP // 38 PLN

pieróg z białą kiełbasą, jajko sadzone, młode ziemniaki

dumpling with white sausage, fried egg, spring potatoes
1,3,7

POLIK WIEPRZOWY PORK CHEEKS // 56 PLN

Kapusta włoska, kasza jęczmienna, emulsja ziemniaczana, szparagi, groszek cukrowy, sos maślano – pomidorowy

Savoy cabbage, barley, potato emulsion, asparagus, sugar snap peas, butter and tomato sauce
3,7,10

KURCZAK SUPREME SUPREME CHICKEN // 56 PLN

filet supreme gotowany sv, sos winny z boczkiem i warzywami, młode ziemniaki, sałatka z groszku cukrowego z jabłkiem

SV fillet supreme, wine sauce with bacon and vegetables, spring potatoes, sugar snap pea salad with apple
7

ZAPIEKANKA Z JELENIEM CASSEROLE WITH DEER // 65 PLN

jeleni duszony w winie z warzywami okopowymi, purre ziemniaczane, marchew, ciasto kruche

deer stewed in wine with root vegetables, mashed potatoes, carrot, shortcrust pastry
1,7

POŁĘDWICA WOŁOWA SIRLOIN STEAK // 98 PLN

połędwica wołowa, owoce sezonowe, camembert, filo, chleb rustykalny

beef tenderloin, seasonal fruit, camembert, filo, rustic bread
1,7

TARTA TATIN TARTA TATIN // 24 PLN

tarta z owocami sezonowymi, lody waniliowe

tart of seasonal fruit, vanilla ice cream
1,7

