

PRZYSTAWKI/ APETIZERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE 53 PLN

Podwędzana wołowina, żółtko, pikle własnego wyrobu, musztarda, chipsy ziemniaczane, oliwa
Smoked beef, egg yolk, homemade pickles, mustard, potato chips, olive oil

PĘDY DZIKIEGO BROKUŁU / WILD BROCCOLI SPROUTS 35 PLN

Pędy brokułów, sos bearnaise, wędzony boczek, ser grana padano, estragon
Broccoli shoots, bearnaise sauce, smoked bacon, grana padano cheese, tarragon

KREWETKI / SHRIMPS 33 PLN

Krewetki, tempura panko, pomidorki truskawkowe, kolendra, sól wędzona, szalotka, chili, majo-chipotle
Shrimps, tempura panko, strawberry tomatoes, coriander, smoked salt, shallots, chili, mayo-chipotle

BRUSCHETTA Z BOBEM / BRUSCHETTA WITH BROAD BEANS 36 PLN

Młody bób, pomidorki truskawkowe, pesto szalwiowe, ser grana padano, chili
*na życzenie wersja wegańska i/lub bezglutenowa
Young broad beans, strawberry tomatoes, sage pesto, grana padano cheese, and chili
*vegan and/or gluten-free on request

ZUPY / SOUPS

CONSOME Z PIECZONĄ KACZKĄ 29 PLN CONSOME WITH ROAST DUCK

Kaczka, wołowina, cielęcina, kluseczki z batatów, lubczyk, nowalijki, pietruszka
Duck, beef, veal, sweet potato dumplings, lovage, spring vegetables, parsley

ZUPA RYBNA Z ESTRAGONEM 29 PLN FISH SOUP WITH TARRAGON

Krewetki tygrysię, halibut, losoś, vongole, pomidory, estragon, śmietanka, seler naciowy, bagietka korzenna
Tiger prawns, halibut, salmon, vongole, tomatoes, tarragon, cream, celery, spiced baguette

MAKARONY/ PASTA

RAVIOLI WEGAŃSKIE Z CAPONATĄ / VEGAN RAVIOLI WITH CAPONATA 52 PLN

Ravioli z caponata i kaparami, szpinak, wegański twaróg z orzechami laskowymi, sos demi-wege
Ravioli with caponata and capers, spinach, vegan cottage cheese with hazelnuts, demi-veggie sauce

GNOCCHI Z TRUFLĄ / GNOCCHI WITH TRUFFLE 48 PLN

Gnocchi z truflą, kozi ser, białe wino, masło, ser grana padano, portobello, pomidorki truskawkowe, rukola
Gnocchi with truffle, goat cheese, white wine, butter, grana padano cheese, portobello, strawberry tomatoes, arugula

LINGUINI Z VONGOLAMI / LINGUINI WITH VONGOLAS 46 PLN

Vongole, salami spianatta picante, linguini, bulion rybny, gorgonzola, pomidorki truskawkowe, pietruszka
Vongole, spianatta picante salami, linguini, fish broth, gorgonzola, strawberry tomatoes, parsley

SALATKI / SALADS

SALATKA CEZAR / CAESAR SALAD 38/45 PLN

Salata rzymska, pomidorki truskawkowe, ser grana padano, grzanka czosnkowa, sos cezar
*na życzenie podawana z kureczakiem i wędzonym boczkiem
Romaine lettuce, strawberry tomatoes, grana padano cheese, garlic toast, caesar sauce
*on request served with chicken and smoked bacon

SALATKA Z KOZIM SEREM 46 PLN GOAT CHEESE SALAD

Kozi ser, botwina, seler naciowy, szpinak, orzechy pekan, vinegret miodowo - malinowy, prażynki z tapioki
Goat cheese, chard, celery, spinach, pecans, honey-raspberry vinaigrette, tapioca crisps

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

SZNYCEL WIEDEŃSKI / WIENER SCHNITZEL 79 PLN

Szynka cielęca, sałatka z młodego ziemniaka, musztarda, czerwona cebula
Veal ham, baby potato salad, mustard, red onion

ŻEBRO WIEPRZOWE / PORK RIB 110 PLN

Żebro wieprzowe 500g, ziemniaczki z ogniska, barbecue chipotle, pikle własnego wyrobu - grzyby / szalotka/ korniszony
Pork rib 500g, bonfire potatoes, barbecue chipotle, home-made pickles - mushrooms / shallots / gherkins

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE / SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN 79 PLN

Połędwiczka wieprzowa, wędzony boczek, kluseczki z mozzarellą i pomidorami, młoda marchewka, groszek cukrowy, puder z suszonych pomidorów, sos rozmarynowy
Pork tenderloin, smoked bacon, dumplings with mozzarella and tomatoes, baby carrots, sugar snap peas, dried tomato powder, rosemary sauce

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 57 PLN

Wołowina, bułka własnego wyrobu na maślanec, wędzony boczek, ser mimolette, nachosy, pomidory, czerwona cebula, rukola, sos chipotle, frytki
Beef, homemade buttermilk bun, smoked bacon, mimolette cheese, nachos, tomatoes, red onion, arugula, chipotle sauce, fries

FILET Z HALIBUTA NA RISOTTO / HALIBUT FILLET ON RISOTTO 83 PLN

Halibut, risotto brokułowe, młoda marchewka, persilada grana padano, białe wino, cytryna
Halibut, broccoli risotto, young carrot, persilada grana padano, white wine, lemon

FILET Z KACZKI Z BOTWINĄ / DUCK FILLET WITH CHARD 82 PLN

Kaczka, gratin z młodych ziemniaków, czosnek niedźwiedzi, kozi ser, szparagi, botwina, sos crème de casiss
Duck, young potato gratin, wild garlic, goat cheese, asparagus, chard, crème de casiss sauce

WEGAŃSKA GORGONZOLA / VEGAN GORGONZOLA 72 PLN

Migdałowy twarożek, ajvar, filo, orzechy laskowe, dziki brokuł, marchewka, prażona czarna ciecierzycza
Almond cottage cheese, ajvar, filo, hazelnuts, wild broccoli, carrot, roasted black chickpeas

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK 125 PLN

Połędwica wołowa, masło z czosnkiem niedźwiedzim, szparagi, puree z batata, popcorn z sorgo, sos demi-glace
Beef sirloin, wild garlic butter, asparagus, sweet potato puree, sorghum popcorn, demi-glace sauce

DESERY / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE 34 PLN

Wiejska śmietana, jajka wolny wybieg, lody malinowe, krem migdałowy
Country cream, free-range eggs, raspberry ice cream, almond cream

BEZA Z KREMEM MASCARPONE / MERINGUE WITH MASCARPONE CREAM 36 PLN

Beza, liofilizowana truskawka, mascarpone, brownie czekoladowe, owoce sezonowe
Meringue, freeze-dried strawberry, mascarpone, chocolate brownie, seasonal fruit

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI / LIST OF ALLERGENS AVAILABLE FROM THE SERVICE
RACHUNEK NIE UWZGLĘDNI SERWISU / SERVICE IS NOT INCLUDED
DO STOLIKÓW 6 - CIO OSOBOWYCH ORAZ POWYŻEJ DOLICZANA JEST OPLATA SERWISOWA 10% / A 10% SERVICE FEE IS ADDED TO TABLES OF 6 AND ABOVE

LODY / ICE CREAM

PUCHAR LODOWY KAWA/WANILIA/PISTACJA / 29 PLN
ICE CUP COFFEE/VANILLA/PISTACHIO

Lody o smaku: kawa, wanilia, pistacja, bita śmietana, owoce sezonowe, karmel, migdałowe ciasteczka
Ice cream: coffee, vanilla, pistachio, whipped cream, seasonal fruits, caramel, almond cookies

PUCHAR LODOWY MALINA/WANILIA/CZEKOLADA / 29 PLN
ICE CUP RASPBERRY/VANILLA/CHOCOLATE

Lody o smaku: malina, wanilia, czekolada, bita śmietana, owoce sezonowe, makaronik, puree owocowe
Ice cream: raspberry, vanilla, chocolate, whipped cream, seasonal fruit, macaroon, fruit puree

MENU DLA DWOJGA / SHARING MENU

DESKA SERÓW I WĘDLIN / CHEESE AND COLD CUTS BOARD 109 PLN

Salami spianatta picante, prosciutto crudo, salami milano, grana padano, gorgonzola, pecorino Romano, papryczki faszerowane, oliwki, fasolka z szalwią, marynowane pomidorki, pesto bazyliowe, liście szpinaku z sosem Cezar, grissini, bagietka korzenna

Salami spianatta picante, prosciutto crudo, salami milano, grana padano, gorgonzola, pecorino Romano, stuffed peppers, olives, beans with sage, marinated tomatoes, basil pesto, spinach leaves with Caesar sauce, grissini, spiced baguette

PAELLA Z OWOCAMI MORZA / PAELLA WITH SEAFOOD 119 PLN

Halibut, losoś, krewetki tygrysie, vongole, pomidory, szafran, ser grana padano, liście szpinaku, grillowane warzywa, bagietka korzenna

Halibut, salmon, tiger prawns, vongole, tomatoes, saffron, grana padano cheese, spinach leaves, grilled vegetables, spiced baguette



ESTERANTE
RESTAURACJA

GODZINY ŚNIADAŃ / BREAKFAST HOURS

PON - ND / MON - SUN
9:00 - 12:00

GODZINY OTWARCIA / OPENING HOURS

PON - ND / MON - SUN
12:00 - 22:00

ZNAJDZIESZ NAS NA / YOU'LL FIND US ON:

 restauracjaesterante

 esterante_krakow

 Restauracja Esterante



ESTERANTE

RESTAURACJA

Dla tych, którzy kochają wino i jedzenie...

Zasmakujmy się!

For those who love wine and food...

Delight in taste!

UL. ESTERY 6, 31-056 KRAKÓW

TEL: (12) 354 37 73

KOM: 500 072 222

ZNAJDZIESZ NAS NA / YOU WILL FIND US ON:

