



Jesteś zadowolony? Oznacz nas w mediach społecznościowych i w ramach naszego podziękowania daj się poczęstować kieliszkiem prosecco! O oznaczeniu poinformuj obsługę.

Are you satisfied? Tag us on social media and let us give you a glass of prosecco as a thank you! All you have to do is show your post to our staff.

WIFI: Esterante6

PRZYSTAWKI / STARTERS

KASZANKA Z PODSTOLIC Z PALONĄ PIGWĄ I JARMUŻEM 18.00 PLN
BLACK PUDDING FROM PODSTOLICE WITH ROASTED QUINCE AND KALE

Kaszanka z Podstolic, puree z batatów, pigwa, chips z jarmużu.
Black pudding from Podstolice, sweet potato puree, quince, kale chrisps.

TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYM BOROWIKIEM I TRUFLĄ 32.00 PLN
BEEF TARTARE WITH MARINATED PORCICNI MUSHROOM AND TRUFFLE

Siekana polędwica wołowa, borowik, szalotka, trufła, żółtko, parmezan, grzanka korzenna.
Chopped beef tenderloin, porcini mushroom, shallots, truffle, egg yolk, Parmesan, spicy toast.

MULE Z KREWETKAMI TYGRYSIMI W SOSIE CHORIZO 30.00 PLN
MUSSELS WITH TIGER PRAWNS IN CHORIZO SAUCE

Mule, krewetki, chorizo, białe wino, masło, pietruszka, bagietka korzenna.
Mussels, tiger prawns, chorizo, white wine, butter, parsley, spicy baguette.

HUMMUS Z PIECZONĄ PAPRYKĄ I JOGURTEM Z NERKOWCA 17.00 PLN
HUMMUS WITH BAKED PEPPER AND CASHEW YOGURT

Ciecierzycza, papryka, tahini, kolendra, matza, sezonowe warzywa, nerkowiec, olej lniany.
Chickpeas, tahini, coriander, pita, seasonal vegetables, cashew, linseed oil.

GNOCCHI BURACZANE FASZEROWANE MASCARPONE 19.00 PLN
Z PIECZONYM SELEREM NACIOWYM
BEETROOT GNOCCHI STUFFED WITH MASCARPONE AND ROASTED CELERY

Gnocchi buraczane, mascarpone, orzech włoski, seler naciowy, sos serowy, puder z buraka, szpinak.
Beetroot gnocchi, mascarpone, walnut, celery, cheese sauce, beetroot powder, spinach.

FRYTKI Z BATATÓW Z SOSEM CEZAR I RUKOLĄ 17.00 PLN
SWEET POTATO FRIES WITH CAESAR SAUCE AND ARUGULA

Bataty, sos cezarski, rukola.
Sweet potato, Caesar sauce, arugula.

ZUPY / SOUPS

ZUPA RYBNA Z SZAFRANEM I POMIDORAMI 30.00 PLN
FISH SOUP WITH SAFFRON AND TOMATOES

Bulion rybny, mule, jesiotek, krewetki, warzywa korzeniowe, pomidor lima, szafran, bagietka korzenna.
Fish broth, mussels, sturgeon, shrimps, root vegetables, tomatoes, saffron, spicy baguette.

ROSÓŁ Z PIECZONEGO KOGUTA I WOŁOWINY 18.00 PLN
ROAST ROOSTER AND BEEF BROTH

Kogut, szarpana wołowina, kopytka z pieczonych warzyw, lubczyk.
Rooster, pulled beef, potato dumplings with roasted vegetables, lovage.

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z KREWETKĄ TYGRYSIĄ 71.00 PLN
BEEF TENDERLOIN STEAK WITH TIGER PRAWN

Wołowina, krewetka tygrysia, groszek cukrowy, topinambur, puree z batatów, sos demi-glace, orzech włoski.
Beef, tiger prawn, sugar peas, Jerusalem artichoke, sweet potato purée, demiglace sauce, walnut.

JESIOTR SOUS VIDE Z PUREE Z PIECZONEJ DYNI HOKKAIDO 59.00 PLN
STURGEON SOUS VIDE WITH ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN PUREE

Jesiotr, masło czosnkowe, kurki, groszek zielony, purée z pieczonej dyni Hokkaido, sos estragonowy.
Sturgeon, garlic butter, chanterelles, green peas, roasted Hokkaido pumpkin purée and tarragon sauce.

GICZ JAGNIĘCA W SOSIE Z CZERWONEGO WINA 61.00 PLN
LAMB SHANK IN RED WINE SAUCE

Jagnięcina, czerwone wino, maślane purée ziemniaczane, rozmaryn, fasolka szparagowa, parmezan, demi-glace.
Lamb, red wine, buttery mashed potatoes, rosemary, green beans, Parmesan, demiglace.

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO W SOSIE GORGONZOLA 32.00 PLN
CORN CHICKEN FILLET IN GORGONZOLA SAUCE

Filet z kurczaka, szynka parmeńska, kluseczki pokrzywowe, pieczona marchew, gorgonzola, białe wino, czerwony pieprz.
Chicken fillet, Parma ham, nettle dumplings, roasted carrot, gorgonzola, white wine, red pepper.

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z RISOTTO BOROWIKOWYM 37.00 PLN
I KASZTANAMI
PORK TENDERLOIN WITH PORCICNI MUSHROOM RISOTTO AND CHESTNUTS

Polędwiczka wieprzowa, chorizo, risotto borowikowe, szpinak, kasztany, konfitowane pomidory, parmezan.
Pork tenderloin, chorizo, porcini mushroom risotto, spinach, chestnuts, confit tomatoes, Parmesan.

BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR 31.00 PLN
BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE

Wołowina, cheddar, chorizo, maślana bułka, mix sałat, piklowane warzywa, sos bbq, frytki z batatów.
Beef, cheddar, chorizo, butter roll, colorful lettuce, pickled vegetables, bbq sauce, sweet potato fries.

BURGER Z WEGAŃSKĄ WOŁOWINĄ I SEREM CHEDDAR 31.00 PLN
BURGER WITH VEGAN BEEF AND CHEDDAR CHEESE

Borowiki, soja, buraki, domowa bułka, wege cheddar, rukola, piklowane warzywa, sos bbq, frytki z batatów.
Porcini mushrooms, soybeans, beetroot, homemade roll, vege cheddar, arugula, pickled vegetables, bbq sauce, sweet potato fries.

PIEROGI Z DZICZYZNĄ I SOSEM DEMI-GLACE 32.00 PLN
DUMPLINGS WITH VENISON AND DEMIGLACE SAUCE

Dziczyzna, czerwone wino, jałowiec, szalotka, sos demi-glace.
Venison, red wine, juniper, shallots, and demiglace sauce.

wegetariański / vegetarian wegańskie / vegan bez glutenu / gluten free

Lista alergenów dostępna u obsługi.
Please be informed that you can get a list of allergens from the waiters.



Godziny otwarcia:
Opening hours:

Pn. 12:00-22:00

Wt. 12:00-22:00

Śr. 12:00-22:00

Czw. 12:00-22:00

Pt. 12:00-22:00

Sb. 12:00-22:00

Nd. 12:00-22:00

Estery 6, 31-056 Kraków
tel: (12) 354 37 73
kom: +48 500 072 222



Jesteś zadowolony? Oznacz nas w mediach społecznościowych i w ramach naszego podziękowania daj się poczęstować kieliszkiem prosecco! O oznaczeniu poinformuj obsługę.

Are you satisfied? Tag us on social media and let us give you a glass of prosecco as a thank you! All you have to do is show your post to our staff.

WIFI: Esterante6

SALATKI / SALADS

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI TYGRYSIMI 30.00 PLN / 35.00 PLN

Kurczak kukurydziany / krewetki tygrysie / szynka parmeńska, parmezan, sos cezarski, mix sałat, pomidor cherry, maślana grzanka.
Corn chicken / tiger prawns / Parma ham, Parmesan, Caesar sauce, mixed salad, cherry tomato, buttery toast.

MAKARONY / PASTA

GNOCCHI DYNIOWE Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM I CHORIZO 32.00 PLN

PUMPKIN GNOCCHI WITH CORN CHICKEN AND CHORIZO
Gnocchi, kurczak kukurydziany, chorizo, warzywna ratatouille, masło, czosnek, parmezan, szpinak, białe wino.
Gnocchi, corn chicken, chorizo, vegetable ratatouille, butter, garlic, Parmesan, spinach, white wine.

PAPARDELLE Z DUSZONĄ JAGNIĘCINĄ I BOROWIKAMI 34.00 PLN

PAPARDELLE WITH BRAISED LAMB AND PORCINI MUSHROOMS
Papardelle, jagnięcina, borowiki, pomidory, parmezan, śmietana, rukola.
Papardelle, lamb, porcini mushrooms, tomatoes, Parmesan, cream, and arugula.

DESERY / DESSERT

PANA COTTA Z MAŚLANKI Z MUSEM TRUSKAWKOWYM 17.00 PLN

BUTTERMILK PANA COTTA WITH STRAWBERRY MOUSSE
Maślanka, mus truskawkowy, baklava, owoce sezonowe, melisa.
Buttermilk, strawberry mousse, baklava, seasonal fruit, lemon balm.

FONDANT CZEKOLADOWY Z JEŻYNYMI 21.00 PLN

CHOCOLATE FONDANT WITH BLACKBERRIES
Czekolada 74%, lody z siana, chutney jeżynowy, karmelki.
Chocolate 74%, hay ice cream, blackberry chutneys, caramels.

MENU DZIECIĘCE / KID'S MENU

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I WARZYSKAMI 10.00 PLN

KREM POMIDOROWO PAPRYKOWY Z WIEJSKĄ ŚMIETANĄ 10.00 PLN

TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYSKAMI 17.00 PLN

MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM I SEREM CHEDDAR 14.00 PLN

PIEROGI Z JAGODAMI I OWOCAMI SEZONOWYMI 16.00 PLN



Estery 6, 31-056 Kraków
tel: (12) 354 37 73
kom: +48 500 072 222

Dla tych, którzy kochają wino i jedzenie...
Zasmakujmy się!

For those who love wine and food...
Delight in the taste

Znajdziesz nas na / You will find us on:

