


 Na start ♦ Little bites	 Dania główne ♦ Mains
<ul style="list-style-type: none">  Domowa focaccia, hummus dyniowy, olej z wędzonych warzyw (215g)(1,3) 12 <i>Homemade focaccia, pumpkin hummus, smoked vegetable oil</i>  Krokietki z kalafiora i chipotle, alioli szczypiorkowe, prażone kapary (210g)(3,12) 24 <i>Cauliflower and chipotle croquettes, chive alioli, roasted capers</i> Smażone chrupiące kalmary, salsa mango, chili, kolendra (210g)(1,3,14) 29 <i>Deep fried crunchy calamari, mango salsa, chili, coriander</i> Wolno gotowana wołowina, majonez z czarnego czosnku, suszone pomidory, rukola, ser Burszytn (215g)(1,3,7,10,11,12) 29 <i>Slow-cooked beef, black garlic mayonnaise, dried tomatoes, rocket, Burszytn cheese</i> 	<ul style="list-style-type: none">  Pierogi z pieczonymi ziemniakami, bryndza, chutney cebulowy z tymiankiem, olej pietruszkowy (360g)(1,3,7,12) 39 <i>Pierogi with baked potatoes, sheep's cheese, onion chutney with thyme, parsley oil</i> Burger wołowy, bekon, cheddar, piklowany burak, aioli, frytki (520g)(1,3,6,7,9,10,12) 58 <i>Beef burger, bacon, cheddar, pickled beetroot, aioli, fries</i> Pieczona pierś kurczaka zagrodowego, dynia, chrust z boczku i ziół, sos z czerwonego wina z imbirem (380g)(7,9,12) 54 <i>Roasted breast of free ranged chicken, pumpkin, bacon and herb crust, red wine and ginger sauce</i> Troć, risotto szafranowe, smażony koper włoski (340g)(3,4,7,12) 68 <i>Sea trout, saffron risotto, pan-fried fennel</i>  Chrupiąca lasagna panierowana w panko, ragout bolońskie, Gana Padano (340g)(1,3,7,10) 44 <i>Crunchy lasagne breaded in panko, ragout Bolognese, Grana Padano</i>  Tagliolini z pesto bazyliowym, suszone pomidory, burrata, kruszonka pistacjowa (240g)(1,3,7,8) 39 <i>Tagliolini with basil pesto, dried tomatoes, burrata, pistachio crust</i> Tagliata z bawety, sałata rzymska z pomidorami, zapiekanka ziemniaczana, sos z zielonego pieprzu (360g)(7,9,10,12) 74 <i>Bavette tagliata, baby gem salad with tomatoes, potato gratin, green peppercorn sauce</i>
 Przekąski ♦ Starters	<div style="text-align: center;">  <p>Szef kuchni rekomenduje <i>Chef's recommendation</i></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Arancini z jesienną truflą, Grana Padano, aioli paprykowe (210g)(1,3,7,11,12) 39 <i>Autumn truffle arancini, Grana Padano, bell pepper aioli</i>  Zupa krem z szkorzonery, chrust warzywny, suszone żółtko (240g)(3,7,12) 24 <i>Creamy scorzonera soup, vegetable crust, dried egg yolk</i> Biodrówka jagnięca 58, blin ziemniaczany, pieczone marchewki, dzikie brokuły, relish miętowy (340g)(1,3,7) 78 <i>Lamb rump 58, potato pancake, baked carrots, wild broccoli, mint relish</i>
 Salaty ♦ Salads <ul style="list-style-type: none">  Sałatka rzymska z awokado lub / grillowaną pierśią kurczaka marynowaną w curry i limonce (320g)(1,10) 43 <i>Romaine salad with avocado or / grilled chicken breast marinated with curry and lime</i>  Sałatka z owczym serem macerowanym w czerwonym winie, figa, gruszka, orzechy pekan, coulis dyniowe (300g)(1,3,7,8,12) 39 <i>Salad with sheep's cheese macerated in red wine, fig, pear, pecans, pumpkin coulis</i> 	

 danie wegetariańskie *vegetarian dish*  danie wegańskie *vegan dish*

LISTA ALERGENÓW / ALLERGEN LIST 1. Gluten / Gluten 2. Skorupiaki / Crustaceans 3. Jaja / Eggs 4. Ryby / Fish 5. Orzechy ziemne / Peanuts 6. Soja / Soybeans 7. Mleko / Milk 8. Orzechy / Tree nuts 9. Seler / Celery 10. Gorczyca / Mustard seeds 11. Nasiona sezamu / Sesame seeds 12. Dwutlenek siarki / Sulphur dioxide 13. kubin / Lupin 14. Mięczaki / Mollusc

 Wina ♦ Wines			 Desery ♦ Desserts
<p>WINA MUSUJĄCE ♦ SPARKLING WINES</p> <p> 125 ml  750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Pere Ventura Cava Bienvenuto Brut, Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain (11,5%) 24 132 Rechsteiner Prosecco Brut, Glera - Prosecco DOC - Italy (11,5%) 28 156 <p>BIAŁE WINA ♦ WHITE WINES</p> <p>125 ml 750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Los Virtudes Arcabucero Blanco, Macabeo / Verdejo - Alicante DOP - Spain (11,5%) 23 126 Ozzi Chardonnay, Chardonnay - South Eastern Australia - Australia (12,5%) 25 138 Cantina Cortecchia Pinot Grigio, Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy (12%) 28 156 Kingfisher blue Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand (12%) 33 186 <p>CZERWONE WINA ♦ RED WINES</p> <p>125 ml 750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Los Virtudes Arcabucero Tinto, Monastrell - Alicante DOP - Spain (12,5%) 23 126 Masseria Parione Primitivo, Primitivo - Puglia IGT - Italy (13%) 25 138 Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, Tempranillo - IGP Alentejano - Portugal (13,5%) 28 156 Les Celliers Jean D` Alibert, Coq du Matin, Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France (13,5%) 33 186 	<ul style="list-style-type: none">  Mus karmelowy, coulis z rokitnika, orzech laskowy, kakao (140g)(1,3,7,8) 24 <i>Caramel mousse, sea buckthorn coulis, hazelnut, cocoa</i>  Canele, krem z zielonego jabłka, kandyzowana czereśnia (140g)(1,3,7) 25 <i>Canele, green apple custard, candied cherry</i> 		
 Piwo ♦ Beer <p>0,3 l 0,5 l</p> <ul style="list-style-type: none"> Piwo beczkowe Hint (4,4%) 18 21 <i>Hint draught beer</i> Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny (4,1%) 16 19 <i>Żywiec Biały - wheat draught beer</i> Piwo kraftowe (od 3,5% do 6,5%) od 22 <i>Craft beers</i> from 22 Piwo butelkowe 0,3 l 0,5 l <i>Bottled beer</i> Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat) (4,9%) 19 Żywiec (5,5%) 19 Żywiec 0% 19 Heineken (5,5%) 17 Heineken 0% 20 	 Zimne napoje Cold beverages <ul style="list-style-type: none"> Świeży sok wyciskany (0,2l) 18 <i>Freshly squeezed juice</i> Domowa lemoniada (0,4l) 18 <i>Homemade lemonade</i> Fever-Tree (0,2l) 18 Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) 11 <i>Krystaliczne Źródło water</i> Woda Cisowianka (0,3l / 0,7l) 13 / 19 <i>Cisowianka water (0,3l / 0,7l)</i> Classique / Perlage 7UP ZERO, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic, Pepsi, Pepsi Max, Mirinda(0,2l) 13 Napoje owocowe Toma (0,2l) 13 <i>Toma fruit juices (0,2l)</i> Rockstar Original (0,25l) 19 Red Bull (0,25l) 22 Red Bull Sugarfree (0,25l) 22 		
<p>Oplata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. <i>A 10% service charge will be added to the bill.</i></p> <p>Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. <i>All prices are listed in PLN and include VAT.</i></p> <p>Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmową prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. <i>If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.</i></p>	 Gorące napoje Hot beverages <ul style="list-style-type: none"> Espresso (0,04l) 12 Espresso macchiato (0,06l) 12 Americano (0,16l) 14 Double espresso (0,07l) 14 Cappuccino (0,16l) 15 Caffe latte (0,16l) 15 Gorąca Czekolada (0,2l) <i>Hot chocolate</i> 15 Dzbanek herbaty (0,25l) <i>Pot of tea</i> 15 		

HINT

HINT Kraków
Ogrodowa 10, Kraków
+48 12 31 42 180
hint.krakow@purohotel.pl

HINT

food & drinks

