

 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 skorzonery, 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 pierś 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 ovczym 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																															
WINA MUSUJĄCE ♦ SPARKLING WINES <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td>Pere Ventura Cava Bienvenuto Brut, Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain (11,5%)</td> <td style="text-align: right;">24</td> <td style="text-align: right;">132</td> </tr> <tr> <td>Rechsteiner Prosecco Brut, Glera - Prosecco DOC - Italy (11,5%)</td> <td style="text-align: right;">28</td> <td style="text-align: right;">156</td> </tr> </table> BIAŁE WINA ♦ WHITE WINES <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Los Virtudes Arcabucero Blanco, Macabeo / Verdejo - Alicante DOP - Spain (11,5%)</td> <td style="text-align: right;">23</td> <td style="text-align: right;">126</td> </tr> <tr> <td>Ozzi Chardonnay, Chardonnay - South Eastern Australia - Australia (12,5%)</td> <td style="text-align: right;">25</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> <tr> <td>Cantina Cortecchia Pinot Grigio, Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy (12%)</td> <td style="text-align: right;">28</td> <td style="text-align: right;">156</td> </tr> <tr> <td>Kingfisher blue Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand (12%)</td> <td style="text-align: right;">33</td> <td style="text-align: right;">186</td> </tr> </table> CZERWONE WINA ♦ RED WINES <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Los Virtudes Arcabucero Tinto, Monastrell - Alicante DOP - Spain (12,5%)</td> <td style="text-align: right;">23</td> <td style="text-align: right;">126</td> </tr> <tr> <td>Masseria Parione Primitivo, Primitivo - Puglia IGT - Italy (13%)</td> <td style="text-align: right;">25</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> <tr> <td>Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, Tempranillo - IGP Alentejano - Portugal (13,5%)</td> <td style="text-align: right;">28</td> <td style="text-align: right;">156</td> </tr> <tr> <td>Les Celliers Jean D` Alibert, Coq du Matin, Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France (13,5%)</td> <td style="text-align: right;">33</td> <td style="text-align: right;">186</td> </tr> </table>				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	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	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>
																																		
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																																
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																																
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																																
 Piwo ♦ Beer <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">0,3 l</td> <td style="text-align: center;">0,5 l</td> </tr> <tr> <td>Piwo beczkowe Hint (4,4%) <i>Hint draught beer</i></td> <td style="text-align: right;">18</td> <td style="text-align: right;">21</td> </tr> <tr> <td>Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny (4,1%) <i>Żywiec Biały - wheat draught beer</i></td> <td style="text-align: right;">16</td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>Piwo kraftowe (od 3,5% do 6,5%) <i>Craft beers</i></td> <td></td> <td style="text-align: right;">od 22 from 22</td> </tr> <tr> <td>Piwo butelkowe <i>Bottled beer</i></td> <td style="text-align: center;">0,3 l</td> <td style="text-align: center;">0,5 l</td> </tr> <tr> <td>Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat) (4,9%)</td> <td></td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>Żywiec (5,5%)</td> <td></td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>Żywiec 0%</td> <td></td> <td style="text-align: right;">19</td> </tr> <tr> <td>Heineken (5,5%)</td> <td style="text-align: right;">17</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Heineken 0%</td> <td></td> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> </table>		0,3 l	0,5 l	Piwo beczkowe Hint (4,4%) <i>Hint draught beer</i>	18	21	Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny (4,1%) <i>Żywiec Biały - wheat draught beer</i>	16	19	Piwo kraftowe (od 3,5% do 6,5%) <i>Craft beers</i>		od 22 from 22	Piwo butelkowe <i>Bottled beer</i>	0,3 l	0,5 l	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) <i>Freshly squeezed juice</i> 18 Domowa lemoniada (0,4l) <i>Homemade lemonade</i> 18 Fever-Tree (0,2l) 18 Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i> 11 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) <i>Toma fruit juices (0,2l)</i> 13 Rockstar Original (0,25l) 19 Red Bull (0,25l) 22 Red Bull Sugarfree (0,25l) 22 			
	0,3 l	0,5 l																																
Piwo beczkowe Hint (4,4%) <i>Hint draught beer</i>	18	21																																
Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny (4,1%) <i>Żywiec Biały - wheat draught beer</i>	16	19																																
Piwo kraftowe (od 3,5% do 6,5%) <i>Craft beers</i>		od 22 from 22																																
Piwo butelkowe <i>Bottled beer</i>	0,3 l	0,5 l																																
Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat) (4,9%)		19																																
Żywiec (5,5%)		19																																
Żywiec 0%		19																																
Heineken (5,5%)	17																																	
Heineken 0%		20																																
<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 pokarmowe 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

