

	Na start ♦ Little bites		Dania główne ♦ Mains
	Chleb pszenno-żytni na zakwasie, masło, sól morsk (120g) (1,7) Wheat and rye sourdough bread, butter, sea salt 14		Burger wołowy, bekon, cheddar, sałata rzymska, marynowany ogórek, domowy BBQ, frytki (520g) (1,3,4,6,7,10,11,12) Beef burger, bacon, cheddar, Romaine lettuce, pickled cucumber, homemade BBQ, fries 59
	Przekąski ♦ Starters		Pieczona pierś z kurczaka zagrodowego, chrust z boczku i ziół, kremowe ziemniaki, groszek cukrowy, sos tymiankowy (380g) (6,7,9,12) Roasted breast of free ranged chicken, bacon and herb crust, creamy potatoes, snow peas, thyme jus 56
	Krokiety z kalafiora i chipotle, piklowany kalafior, aioli szczypiorkowe, prażone kapary (240g) (1,3,10,12) Cauliflower and chipotle croquettes, pickled cauliflower, chive aioli, roasted capers 24		Pieczony filet z pstrąga, orzo, zielone warzywa, relish z bobu i pomidorów (340g) (1,4,7) Roasted trout fillet, orzo, green vegetables, fava bean and tomato relish 68
	Smażone krewetki, sos maślany z chorizo, chleb pszenno-żytni (280g) (1,2,6,7,12) Pan-fried prawns, butter sauce with chorizo, wheat and rye bread 54		Pierogi z pieczonymi ziemniakami, bryndza, palone masło, relish z dymki (340g) (1,3,7,10) Pierogi with baked potatoes, sheep cheese, brown butter, spring onion relish 39
	Chrupiący bakłażan, aioli cytrynowe z miso, suszone pomidory, ser Bursztyn (210g) (1,3,6,7,11,12) Crunchy aubergine, citrus and miso aioli, dry tomato, Bursztyn cheese 29		Chrupiąca lasagna panierowana w panko, ragout bolońskie, Gana Padano (340g) (1,3,7,10) Crunchy lasagna in panko, ragout Bolognese, Grana Padano 44
	Tatar wołowy, pickle, majonez lubczykowy, suszone żółtko, chleb pszenno-żytni (190g) (1,3,4,7,10,12) Beef tartar, pickles, lovage mayonnaise, dried egg yolk, wheat and rye bread 43		Tagliolini z pesto bazyliowym, suszone pomidory, burrata, kruszonka pistacjowa (280g) (1,3,7,8) Tagliolini with basil pesto, dried tomatoes, burrata, pistachio crust 41
	Dirty fries / Grana Padano, oliwa truflowa (210g) (3,7) Dirty fries / Grana Padano, truffle oil 29		Antrykot wołowy, pieczone ziemniaki z rozmarynem, fasolka szparagowa, sos z zielonego pieprzu (420g) (7,9,12) Rib-eye steak, roasted potatoes, green beans, green pepper corn sauce 124
	Salaty ♦ Salads		Szatka rzymska z awokado, anchois lub / grillowaną piersią kurczaka marynowaną w curry i limonce (320g)(1,10,12) Romaine salad with avocado, anchovy or / grilled chicken breast marinated with curry and lime 44
	Liście sałat, marynowane truskawki, bryndza, groszek cukrowy, chips z chleba żytniego (280) (1,7,10,12) Green leaves, pickled strawberries, sheep cheese, snow peas, rye bread chips 39		Marynowany pstrąg, konfitura cytrusowa z gorczycą, chipsy z karczocha, pieczywo rustykalne (190g) (1,4,10,12) Marinated trout, citrus and mustard seeds relish, artichoke chips, rustic bread 39
	Krem z pieczonych pomidorów, mini burrata, oliwa bazyliowa (260g) (7,9) Creamy baked tomato soup, mini burrata, basil oil 27		Filet z kaczki 58, krokiet ziemniaczany, puree z pieczonych białych warzyw, marchew, sos z lawendowy (340g) (1,3,7,9,12) Duck breast 58, potato croquette, baked white vegetables puree, carrots, lavender sauce 74
	LISTA ALERGENÓW / ALLERGEN LIST 1. Gluten / Gluten 2. Skorupiaki / Crustaceans 3. Jaja / Eggs 4. Ryby / Fish 5. Orzeszki 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. Łubin / Lupin 14. Mięczaki / Mollusc		

 danie wegetariańskie *vegetarian dish*

 danie wegańskie *vegan dish*

Wina ♦ Wines

WINA MUSUJĄCE ♦ SPARKLING WINES

125 ml750 ml

Pere Ventura Cava Bienvenido Brut,

Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain (11,5%)

26144

Rechsteiner Prosecco Brut,

Glera - Prosecco DOC – Italy (11,5%)

29162

BIAŁE WINA ♦ WHITE WINES

125 ml750 ml

Los Virtudes Arcabucero Blanco,

Macabeo / Verdejo - Alicante DOP – Spain (11,5%)

24132

Ozzi Chardonnay,

Chardonnay - S. E. Australia – Australia (12,5%)

26144

Cantina Cortecchia Pinot Grigio,

Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy (12%)

29162

Kingfisher blue Sauvignon Blanc,

Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand (12%)

33186

CZERWONE WINA ♦ RED WINES

125 ml750 ml

Los Virtudes Arcabucero Tinto,

Monastrell - Alicante DOP – Spain (12,5%)

24132

Masseria Parione Primitivo,

Primitivo – Puglia IGT - Italy (13%)

26144

Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto,

Tempranillo - IGP Alentejano – Portugal (13,5%)

29162

Les Celliers Jean D`Alibert, Coq du Matin,

Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France (13,5%)

33186

Piwo ♦ Beer

Piwo beczkowe Hint (4,4%)

Hint draught beer

1922

Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny (4,1%)

Żywiec Biały - wheat draught beer

1720

Piwo kraftowe (od 3,5% do 6,5%)

Craft beers

od 25from 25

Piwo butelkowe

Bottled beer

0,3 l0,5 l

Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat) (4,9%)

20

Żywiec (5,5%)

20

Żywiec 0%

20

Heineken (5,5%)

18

Heineken 0%

21

Gorące napoje ♦ Desserts

Kremowy sernik, krem pistacjowy, sorbet malinowy (220g) (3,7,8)

Creamy cheesecake, pistachio custard, raspberry sorbet

26

Truskawki z estragonem, kwaśna śmietana, pieczona biała czekolada, sorbet truskawkowy (190g) (6,7)

Strawberries with tarragon, sour cream, baked white chocolate, strawberry sorbet

26

Zimne napoje ♦ Cold beverages

Świeży sok wyciskany (0,2l)

Freshly squeezed juice

19

Domowa lemoniada (0,4l)

Homemade lemonade

21

Fever-Tree (0,2l)

Indian Tonic / Mediterranean Tonic / Giner Beer / Elderflower Tonic / Raspberry & Rhubarb Tonic

19

Woda Krystaliczne Źródło (0,3l)

Krystaliczne Źródło water

12

Woda Cisowianka (0,3l / 0,7l)

Cisowianka water (0,3l / 0,7l)

Classique / Perlage

13 / 19

Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 Up Zero, Schweppes Indian Tonic (0,2l)

14

Soki Toma: 100% pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki (0,2l)

Toma fruit juices (0,2l)

14

Rockstar Energy Drink Original (0,25l)

19

Red Bull (0,25l)

22

Red Bull Sugarfree (0,25l)

22

Gorące napoje ♦ Hot beverages

Espresso (0,03l)

12

Espresso macchiato (0,06l)

12

Americano (0,16l)

14

Double espresso (0,06l)

14

Cappuccino (0,16l)

15

Caffe latte (0,16l)

15

Gorąca Czekolada (0,2l) Hot chocolate

15

Dzbanek herbaty (0,25l) Pot of tea

15

HINT

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

HINT
food & drinks

