

 Na start ♦ Little bites	 Dania główne ♦ Mains
<ul style="list-style-type: none">  Domowa focaccia, aioli cytrynowe, kapary, oliwa bazyliowa <i>Homemade focaccia, lemon aioli, capers, basil olive oil</i> 12 PLN  Bruschetta, hummus z buraków, rzodkiewki, winegret z czarnej porzeczki <i>Bruschetta, beetroot hummus, red radish, blackcurrant vinaigrette</i> 24 PLN Smażone chrupiące kalmary, salsa mango, chili, kolendra <i>Deep fried crunchy calamari, mango salsa, chili, coriander</i> 29 PLN Krokiety z dorsza, aioli z kaparami, szczypiorek <i>Cod croquettes, caper aioli, chives</i> 28 PLN 	<ul style="list-style-type: none">  Gnocchi grzybowe, bocznik mikołajkowy, groszek cukrowy, masło szalwiowe, Grana Padano <i>Mushroom gnocchi, oyster mushrooms, snow peas, sage butter, Grana Padano</i> 37 PLN Burger wołowy, bekon, cheddar, piklowany ogórek, domowy ketchup pomidorowy, frytki <i>Beef burger, bacon, cheddar, pickled cucumber, homemade ketchup, fries</i> 58 PLN Pieczona pierś kurczaka zagrodowego, puree z selera i jabłka, jarmuż, sos balsamiczny <i>Roasted breast of free ranged chicken, celery and apple puree, curly kale, balsamic sauce</i> 54 PLN Troć, risotto z pieczonym burakiem i skórką cytrynową <i>Sea trout, roasted beetroot and lemon peel risotto</i> 68 PLN Tagliolini nero z krewetkami, chili, sos ostrygowy <i>Tagliolini nero with prawns, chili, oyster sauce</i> 59 PLN  Tagliatelle szpinakowe, ziołowe pesto, włoskie orzechy, Pecorino Romano, rukola <i>Spinach tagliatelle, herb pesto, walnuts, Pecorino Romano, rocket salad</i> 36 PLN Grillowany stek Onglet, kremowe ziemniaki, pieczona papryka, sos z zielonego pieprzu <i>Grilled steak Onglet, creamy potato, roasted bell pepper, green peppercorn sauce</i> 78 PLN
 Przekąski ♦ Starters	<div data-bbox="740 1189 1358 1962" style="border: 2px dashed #ccc; padding: 10px; text-align: center;">  <p>Szef kuchni rekomenduje <i>Chef's recommendation</i></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Brioche, wolno pieczony boczek, marmolada z cebuli <i>Brioche, slow roasted pork belly, onion marmalade</i> 32 PLN  Krem z dyni, imbir, popcorn, gorgonzola <i>Creamy pumpkin soup, ginger, popcorn, gorgonzola</i> 24 PLN Pieczona pierś z kaczki, krokiety ziemniaczane, marchew z pomarańczami, sos wiśniowy <i>Roasted breast of duck, potato croquettes, carrots with orange, cherry sauce</i> 74 PLN
<ul style="list-style-type: none"> Smażone krewetki, sos maślany z pomidorami i chili, chrupiąca bagietka <i>Pan-fried prawns, butter sauce with chili and tomato, crunchy baguette</i> 52 PLN  Brokuły w tempurze, relish paprykowy, wegańskie aioli cytrynowe <i>Broccoli tempura, bell pepper relish, vegan lemon aioli</i> 28 PLN Tatar wołowy, pikle, majonez verde, chipsy ziemniaczane, domowe pieczywo <i>Beef tartar, pickles, mayonnaise verde, potato chips, homemade bread</i> 43 PLN  Dirty Fries / Grana Padano, oliwa truffle / lub / bekon, papryka, cheddar <i>Dirty Fries / Grana Padano, truffle oil / or / bacon, bell pepper, cheddar</i> 27 PLN 	
 Salaty ♦ Salads	
<ul style="list-style-type: none">  Sałatka Cesar z awokado / lub / grillowaną pierś kurczaka marynowaną w curry i limonce <i>Caesar salad with avocado / or / grilled chicken breast marinated with curry and lime</i> 43 PLN  Sałatka z burrata, cukinia, pomidory, chrupiąca polenta <i>Salad with burrata, zucchini, tomatoes, polenta frita</i> 39 PLN 	

 danie wegetariańskie *vegetarian dish*

 danie wegańskie *vegan dish*

 Wina ♦ Wines	 Desery ♦ Desserts																																													
<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">   </div> <p>WINA MUSUJĄCE ♦ SPARKLING WINES</p> <table border="0"> <tr> <td>Insight Casa Pecunia PROSECCO SPUMANTE, DOC VENETO, ITALY</td> <td>125 ml</td> <td>750 ml</td> <td>24 PLN</td> <td>138 PLN</td> </tr> </table> <p>BIAŁE WINA ♦ WHITE WINES</p> <table border="0"> <tr> <td>Ozzi CHARDONNAY, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA</td> <td>125 ml</td> <td>750 ml</td> <td>22 PLN</td> <td>126 PLN</td> </tr> <tr> <td>Luzon Coleccion Blanco MACABEO/SAVIGNON BLANC, MURCIA, SPAIN</td> <td></td> <td></td> <td>25 PLN</td> <td>144 PLN</td> </tr> <tr> <td>Cantina di Castelnuovo PINOT GRIGIO, VENETO, ITALY</td> <td></td> <td></td> <td>26 PLN</td> <td>150 PLN</td> </tr> </table> <p>CZERWONE WINA ♦ RED WINES</p> <table border="0"> <tr> <td>Ozzi SHIRAZ, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA</td> <td>125 ml</td> <td>750 ml</td> <td>22 PLN</td> <td>126 PLN</td> </tr> <tr> <td>Guad al Mare CABERNET SAUVIGNON /MERLOT, DOC MAREMMA TOSCANA, ITALY</td> <td></td> <td></td> <td>25 PLN</td> <td>144 PLN</td> </tr> <tr> <td>Azagador Pago de la Jaraba TEMPRANILLO/MERLOT, LA MARCHA, SPAIN</td> <td></td> <td></td> <td>26 PLN</td> <td>150 PLN</td> </tr> </table>	Insight Casa Pecunia PROSECCO SPUMANTE, DOC VENETO, ITALY	125 ml	750 ml	24 PLN	138 PLN	Ozzi CHARDONNAY, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA	125 ml	750 ml	22 PLN	126 PLN	Luzon Coleccion Blanco MACABEO/SAVIGNON BLANC, MURCIA, SPAIN			25 PLN	144 PLN	Cantina di Castelnuovo PINOT GRIGIO, VENETO, ITALY			26 PLN	150 PLN	Ozzi SHIRAZ, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA	125 ml	750 ml	22 PLN	126 PLN	Guad al Mare CABERNET SAUVIGNON /MERLOT, DOC MAREMMA TOSCANA, ITALY			25 PLN	144 PLN	Azagador Pago de la Jaraba TEMPRANILLO/MERLOT, LA MARCHA, SPAIN			26 PLN	150 PLN	<ul style="list-style-type: none">  Kajmak, coulis malinowe, sable kakaowe, daktyle <i>Butterscotch, raspberry coulis, cocoa sable, dates</i> 25 PLN  Pły z zielonym jabłkiem, krem Chantilly <i>Choux pastry with green apple, Chantilly cream</i> 24 PLN 										
Insight Casa Pecunia PROSECCO SPUMANTE, DOC VENETO, ITALY	125 ml	750 ml	24 PLN	138 PLN																																										
Ozzi CHARDONNAY, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA	125 ml	750 ml	22 PLN	126 PLN																																										
Luzon Coleccion Blanco MACABEO/SAVIGNON BLANC, MURCIA, SPAIN			25 PLN	144 PLN																																										
Cantina di Castelnuovo PINOT GRIGIO, VENETO, ITALY			26 PLN	150 PLN																																										
Ozzi SHIRAZ, SOUTH-EASTERN AUSTRALIA, AUSTRALIA	125 ml	750 ml	22 PLN	126 PLN																																										
Guad al Mare CABERNET SAUVIGNON /MERLOT, DOC MAREMMA TOSCANA, ITALY			25 PLN	144 PLN																																										
Azagador Pago de la Jaraba TEMPRANILLO/MERLOT, LA MARCHA, SPAIN			26 PLN	150 PLN																																										
<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">  </div> <p>Piwo ♦ Beer</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>0,3 l</td> <td>0,5 l</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Piwo beczkowe Hint Hint draught beer</td> <td></td> <td></td> <td>18 PLN</td> <td>21 PLN</td> </tr> <tr> <td>Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny Żywiec Biały - wheat draught beer</td> <td></td> <td></td> <td>16 PLN</td> <td>19 PLN</td> </tr> <tr> <td>Piwo kraftowe Craft beers</td> <td></td> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: right;">od 22 PLN from 22 PLN</td> </tr> <tr> <td>Piwo butelkowe Bottled beer</td> <td>0,3 l</td> <td>0,5 l</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat)</td> <td></td> <td></td> <td>14 pln</td> <td>18 pln</td> </tr> <tr> <td>Żywiec 0%</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>18 pln</td> </tr> <tr> <td>Heineken</td> <td></td> <td></td> <td>15 pln</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Heineken 0%</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>18 pln</td> </tr> </table>		0,3 l	0,5 l			Piwo beczkowe Hint Hint draught beer			18 PLN	21 PLN	Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny Żywiec Biały - wheat draught beer			16 PLN	19 PLN	Piwo kraftowe Craft beers			od 22 PLN from 22 PLN		Piwo butelkowe Bottled beer	0,3 l	0,5 l			Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat)			14 pln	18 pln	Żywiec 0%				18 pln	Heineken			15 pln		Heineken 0%				18 pln	<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">  <p>Zimne napoje Cold beverages</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Świeży sok wyciskany (0,2l) <i>Freshly squeezed juice</i> 16 PLN Domowa lemoniada (0,5l) <i>Homemade lemonade</i> 16 PLN Fever-Tree (0,2l) Indian Tonic Mediterranean Tonic Raspberry & Rhubarb Tonic Premium Ginger Beer Distillers Cola 18 PLN Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) 10 PLN <i>Krystaliczne Źródło water</i> Woda Cisowianka (0,3l / 0,7l) 13/19 PLN <i>Cisowianka water (0,3l / 0,7l)</i> Classique / Perlage Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic (0,2l) 12 PLN Napoje owocowe Toma (0,2l) 12 PLN <i>Toma fruit juices (0,2l)</i> Rockstar Original (0,25l) 15 PLN
	0,3 l	0,5 l																																												
Piwo beczkowe Hint Hint draught beer			18 PLN	21 PLN																																										
Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny Żywiec Biały - wheat draught beer			16 PLN	19 PLN																																										
Piwo kraftowe Craft beers			od 22 PLN from 22 PLN																																											
Piwo butelkowe Bottled beer	0,3 l	0,5 l																																												
Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat)			14 pln	18 pln																																										
Żywiec 0%				18 pln																																										
Heineken			15 pln																																											
Heineken 0%				18 pln																																										
<p>Oплата serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. <i>A 10% service charge will be added to the bill.</i></p> <p>Powyzsze ceny zawieraja podatek VAT. All prices include VAT.</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>	<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">  <p>Gorące napoje Hot beverages</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Espresso 11 PLN Espresso macchiato 11 PLN Americano 14 PLN Double espresso 14 PLN Cappuccino 14 PLN Caffe latte 14 PLN Gorąca Czekolada Hot chocolate 14 PLN Dzbanek herbaty Pot of tea 14 PLN 																																													

HINT

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

HINT

food & drinks

