

# regale

B A R & R E S T A U R A N T



## *Regale:*

*kusić , ucztować, delektować się  
to tempt, to feast, to delight*

*W sercu historycznego Krakowa Regale Bar & Restaurant  
to miejsce relaksu, odprężenia i cieszenia się energią życia.*

*Każde danie w naszym współczesnym polskim menu celebryje smak,  
jakość i zdrową dawkę hedonizmu.*

*Nasze menu serwuje lokalne przysmaki z międzynarodowym akcentem,  
umiejętnie łącząc tradycyjne i nowoczesne akcenty,  
aby zaskoczyć i zachwycić.*

*In the heart of historical Krakow, Regale Bar & Restaurant  
is a place to relax, unwind and enjoy the vibrancy of life.*

*Each dish on our contemporary Polish menu celebrates flavour  
and quality - and includes a healthy dash of hedonism.*

*Our creative menu serves local favourites with an international twist,  
artfully combining traditional and modern touches to surprise  
and delight.*

## Skuś się / *To tempt*

<b>Tatar wołowy</b>	79
esencja z grzybów leśnych / lubczyk / foie gras / sałatka z ziół / chałka z białym makiem	
<b>Beef tartare</b>	
<i>wild mushrooms essence / lovage / foie gras / herb salad / white poppy seeds challah bread</i>	
<b>Podwędzany dziki łosoś</b> 	78
dressing yuzu / kompresowany ogórek / chrupiąca tapioca / polskie wasabi	
<b>Smoked wild salmon</b>	
<i>yuzu dressing / compressed cucumber / crispy tapioca / polish wasabi</i>	
<b>Risotto szafranowe</b> 	95
ośmiornica / zielona papryka / chorizo / melasa z chipotle	
<b>Saffron risotto</b>	
<i>octopus / green peppers / chorizo / chipotle molasses</i>	
<b>Kozi sernik</b>  	59
czerwone sałaty / sos z serwatki / kandyzowane buraki / rozmaryn	
<b>Goat cheesecake</b>	
<i>red leaf lettuce / whey sauce / candied beets / rosemary</i>	
<b>Żurek</b>	41
wędzone ziemniaki / piana borowikowa / skwarki / jajko przepiórcze / majeranek	
<b>“Żurek” - sour rye soup</b>	
<i>smoked potatoes / porcini mushroom foam / pork cracklings / quail egg / marjoram</i>	
<b>Zupa grzybowa</b> 	43
piana z dojrzewającego sera / uszka z wędzonym borowikiem / świerk	
<b>Mushroom soup</b>	
<i>ripened cheese foam / traditional polish dumplings “uszka” filled with smoked porcini mushrooms / spruce</i>	
<b>Vistula Caviar*</b>	270
bliny ziemniaczane / crème fraîche / szczypiorek	
<b>Vistula Caviar*</b>	
<i>potato blinis / crème fraîche / chives</i>	

\*rekomendowany z szampanem Veuve Cliquot

\*recommended with Veuve Cliquot champagne

125 ml

59

# Uracz się / *To feast*

## Sezonowe linguine\*

\*zapytaj obsługę o szczegóły / \*ask our team for details

## Seasonal linguine\*

\*dostępna opcja wegetariańska / vegetarian option available 

## Turbot

138

mizeria / kremowe ziemniaki / kawior z pstrąga / białe velouté rybne / olej z kopru

### **Turbot**

*Polish cucumber salad "mizeria" / creamy potato / Polish trout caviar / fish velouté / dill oil*

## Biodrówka z jagnięciny z Podhala

139

młoda kapusta / boczek / wędzone ziemniaki / koperek / słonina z mangalicy / jus jagnięcy

### **Podhale loin of lamb**

*baby cabbage / bacon / smoked potatoes / dill / Mangalica pork lard / lamb jus*

## Stek z polskiej wołowiny

149

gratin truflowo-ziemniaczana / karmelizowana cebula / marynowane grzyby Shimeji / demi-glace z zielonym pieprzem

\* Dobierz smażone foie gras - 49 PLN

### **Polish beef steak**

*truffle-potato gratin / caramelized onions / marinated Shimeji mushrooms / green pepper demi-glace*

\* Add pan-seared foie gras - 49 PLN

## Pierogi z wędzonym twarogiem

59

redukcja z karmelizowanej cebuli / pieczarka w rzapaku / cebulka perłowa / skwarki\*

\* Opcja wegetariańska podawana bez skwarek 

### **'Pierogi' dumplings with smoked quark \***

*caramelized onions reduction / mushroom in rapeseed / pearl onions / pork cracklings\**

\* Vegetarian option served without pork cracklings 

## Sarna

159

czarna marchew / śliwka / kasztany z koniakiem / marynowana czerwona cebula / demi-glace / spieniona redukcja pieczarkowa



### **Roe deer**

*black nebula carrot / plum / chestnuts with cognac / pickled red onion / demi-glace / foamy mushroom reduction*

## Delektuj się / *To delight*

- Tort Saski**  38  
*Our signature Saski cake*
- Orzechowy financier**  36  
lody "beurre noisette" z palonego masła / orzechy w karmelu /  
wytrawna czekolada belgijska  
**Hazelnut financier**  
"beurre noisette" brown butter ice cream / caramel nuts / dry Belgian  
chocolate
- Sorbet z rabarbaru**    69  
Szampan Veuve Cliquot  
**Rhubarb sorbet**  
Veuve Cliquot Champagne



 **Danie wegetariańskie / Vegetarian dish**  **Bez glutenu / Gluten free**  **Bez laktozy / Lactose free**

**Wszystkie produkty są przygotowywane w miejscu, gdzie występują alergeny. Jeśli cierpisz na jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować obsługę podczas składania zamówienia.**

*All products are prepared in an area where allergens are present. If you suffer from any food allergies, please inform your waiter while ordering.*

**Do rachunku zostanie doliczona opcjonalna opłata za obsługę w wysokości 10%.**

*A discretionary optional service charge of 10% will be added to your bill.*

# regale

B A R & R E S T A U R A N T

