

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 celebrowe 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*

- Tatar z polskiej wołowiny** 79
esencja z grzybów leśnych / foie gras / sałatka z ziół / chałka z białym makiem
Polish beef tartar
wild mushroom essence / foie gras / herb salad / white poppy seeds challah bread
- Seriola**  82
polskie dashi / wędzony majonez / galaretka ponzu / pachnotka / kaffir
Seriola
Polish dashi / smoked mayonnaise / ponzu jelly / perilla / kaffir
- Żurek na domowym zakwasie** 43
wędzone ziemniaki / piana borowikowa / skwarki / jajko przepiórcze / majeranek
“Żurek” sour rye soup
smoked potatoes / porcini mushroom foam / pork cracklings / quail egg / marjoram
- Zupa ze słodkiej langusty i polskich raków** 54
sałatka z pomidorów / ciastko rakowe z piklowaną cebulą / koperek
Sweet langustine soup with Polish crayfish
tomato salad / crawfish and pickled onions crouton / dill
- Parfait z wędzonego buraka**   62
czerwona cykoria / czarna marchew / kandyzowane buraki / owoc bzu / rozmaryn
Smoked beetroot parfait
red chicory / black carrot / candied beets / elderberry / rosemary
- Kawior Antonius (30g)** 340
bliny / crème fraîche / szczypiorek
Antonius caviar (30g)
blinis / crème fraîche / chives

Uracz się / *To feast*

Pierś kaczka z kruszonką 119

purée z wędzonych buraków / terrina z kaczego udka i foie gras / ocet cherry / galaretka z płatków róży / sos kaczki z trawą żubrową

Duck breast with crumble

smoked beet purée / duck leg and foie gras terrine / cherry vinegar / rose petal jelly / duck sauce with bison grass

Polędwica wołowa* 162

blin ziemniaczany / flan z pieczonej cebuli / jabłko / orzech włoski / sos foie gras z tłuczonym pieprzem

Beef tenderloin*

potato blini / roasted onion flan / apple / walnut / foie gras sauce with pepper

*dobierz smażone foie gras 49 PLN / add pan-seared foie gras 49 PLN

Sola Dover 189

kremowe purée ziemniaczane / „Mizeria” z kawiozem z pstrąga / sos beurre noisette z szalotką i szczypiorkiem

Dover Sole

creamy potato purée / traditional cucumber salad “Mizeria” with trout caviar / beurre noisette sauce with shallots and chives

Halibut błękitny 149

kremowe purée ziemniaczane / „Mizeria” z kawiozem z pstrąga / velouté rybne / koperek

Greenland halibut

creamy potato purée / traditional cucumber salad “Mizeria” with trout caviar / fish velouté / dill

Pierogi z wędzonym twarogiem* 64

redukcja z karmelizowanej cebuli / pieczarka / cebula perłowa / skwarki

Traditional “pierogi” cottage cheese dumplings*

caramelized onion reduction / champignons / pearl onion / pork cracklings

 *dostępna opcja wegetariańska / *vegetarian option available*

Risotto z polskich grzybów leśnych   82

dojrzewający ser / trufla / szczypiorek

Wild Polish mushroom risotto
ripened cheese / truffle / chives


Biodrówka jagnięca z podhala  145

kiszona kapusta / uszka jagnięce / smardze / kminek / wędzona słonina

Podhale loin of lamb
sour cabbage / traditional "uszka" lamb dumplings / morel mushrooms / cumin / smoked lard

Delektuj się / *To delight*

Tort Saski  43
Saski Cake

Ciastko waniliowe z lodami z czerwonej kapusty  43
wytrawna czekolada / kwiat bzu z wanilią
Vanilla cake with red cabbage ice cream
dry chocolate / elderflower with vanilla

Sorbet z jagody goji z hibiskusem    69
Szampan Veuve Cliquot
Goji berry sorbet with hibiscus
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 12.5%.

A discretionary optional service charge of 12.5% will be added to your bill.

regale

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

