

regale

BAR & RESTAURANT



Regale Bar Menu



Regale Bar

Serdecznie witamy w Regale Bar. Menu, które trzymają Państwo w rękach, zostało starannie skomponowane, by połączyć klasykę i tradycję z nowoczesnym minimalizmem, tworząc harmonijną całość. Każda pozycja w naszym menu została przemyślana z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, aby zaoferować Państwu coś więcej niż tylko doznania smakowe – oddać ducha współczesnej sztuki barmańskiej.

Koktajle w nim zawarte są wynikiem ponad dziesięcioletniego doświadczenia naszego Szefa Baru, Grzegorza Pikulskiego, zdobywcy tytułu Barmana Roku 2023 w konkursie World Class Poland, oraz reprezentanta Polski na międzynarodowych finałach w Sao Paulo.

Mamy nadzieję, że chwile spędzone w naszym barze pozostaną w Państwa pamięci na długo i że zechcą Państwo do nas wracać ponownie.

Welcome to Regale Bar. The menu you are currently perusing has been meticulously curated to blend tradition with modern minimalism, resulting in a seamless fusion. Every offering on our menu has been carefully crafted, paying attention to the smallest details. This way, we are aiming at delivering not only wonderful taste sensations but also embodying the essence of contemporary mixology.

Our cocktails are the culmination of over a decade of expertise from our Bar Chef, Grzegorz Pikulski, who earned the Bartender of the Year 2023 title in the World Class Poland competition and proudly represented our country at the international finals in Sao Paulo.

We trust that the moments shared in Regale Bar will leave a lasting impression, encouraging you to return for more memorable moments in the future.

Grzegorz Pikulski

Bar Supervisor, Diageo World Class Bartender 2023



Koktajle Sezonowe */ Seasonal Cocktails*

Tartan Tiki 45

Talisker 10 / woda kokosowa / wędzona sól morską / kawa

Talisker 10 / coconut water / maldon sea salt / coffee

Nomad Coffee 45

Bulleit Bourbon / Cointreau / kawa / pomarańcza / orzeszki ziemne

Bulleit Bourbon / Cointreau / coffee / orange / peanuts

Harmony 45

Ketel One / miód pitny / zielone jabłko

Ketel One / mead / green apple

New Fashioned 45

Johnnie Walker Black Label / wiśnie / czekolada / ocet balsamiczny

Johnnie Walker Black Label / cherry / chocolate / balsamic vinegar

Koktajle Sezonowe */ Seasonal Cocktails*

Violet Fizz 49

Don Julio Blanco / likier fiołkowy / śmietanka / limonka / soda

Don Julio Blanco / violet liqueur / cream / lime / soda

Gap Martini 49

Tanqueray No.10 / wytrawny wermut / rozmaryn / grapefruit

Tanqueray No.10 / dry vermouth / rosemary / grapefruit

Scottish Meadow 49

Singleton 12 / winogrona / aromat koszonej trawy

Singleton 12 / grapes / cut grass aroma

Tale of Monchito 49

Zacapa 23 / kokos / ananas / pandan

Zacapa 23 / coconut / pineapple / pandan

Koktajle Autorskie */ Signature Cocktails*

Saski Bloody Marry

45

Ketel One / sok pomidorowy / cytryna / tabasco / przyprawy

Ketel One / tomato juice / lemon / tabasco / spices

Saski Twinkle

49

Hennessy VS / likier bananowy / demerara / prosecco

Hennessy VS / banana liqueur / demerara / prosecco

Regale Martini

49

Belvedere / likier orzechowy / cukier muskowado / kawa

Belvedere / walnut liqueur / musk sugar / coffee

Koktajle Bezalkoholowe

/ *Non-alcoholic Cocktails*

No-Negroni 35

Gordon's 0% / Amaro Lucano 0% / Martini Vibrante 0%

Gordon's 0% / Amaro Lucano 0% / Martini Vibrante 0%

Blackberry Spritz 35

jeżyna / czerwone wino musujące 0%

blackberry / red sparkling wine 0%

Piwa / *Beers*

Pilsner Browar Cieszyn 22

Żywiec Biały / Żywiec Biały Wheat 22

Wybór Piw Kraftowych / Selection of Craft Beers 28

Cydr Bzik / Bzik Cider 750 ml 65

Cydr Miłośław / Miłośław Cider 330 ml 24

Cydr Chyliczki / Chyliczki Cider 330 ml 28

Wina & Szampany

/ *Wine & Champagne*

Veuve Cliquot Brut ^o _o 100 ml	}	MUSUJĄCE	59
Prosecco Treviso 'Scudo Oro' ^o _o 125 ml		BUBBLES	34
Cuvée Blanc Winnica Srebrna Góra	}		35
J. Drouhin Mâcon Chardonnay			52
Franz Haas Pinot Grigio		BIAŁE	39
Dr. Loosen Dr. L Dry Riesling		WHITE	39
Sileni Cellar Sauvignon Blanc			45
Winnica Srebrna Góra Pinot Noir	}		40
Chateau Mermoz 2020 Bordeaux AC			41
Varvaglione Primitivo di Manduria		CZERWONE	42
Winnice Czajkowski Thoma 25		RED	54
Carménère Gran Reserva Falernia			44
Les Grands Chemins Cinsault Rosé	}	ROSE	32
Winnica Turnau Rosé Baniewice		ROSÉ	39



regale

BAR & RESTAURANT

 krakow.regale@hilton.com

 +48 728 411 782

 Św. Tomasza 11, Kraków