Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA 2022

MENU I - 169ZŁ / OSOBA / PERSON

PRZYSTAWKA / STARTER

Sałatka z figą i serem kozim, z konfiturą z jabłka i czerwonego pieprzu, posypana orzechami karmelizowanymi

Fig ant goat cheese salad with apple & red pepper jam, served with caramelized nuts

ZUPA / SOUP

Krem szparagowy z grzanką maślaną i krem fresh

Asparagus cream with butter toast and fresh cream

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Polędwiczka wieprzowa z gołąbkiem z kaszy i grzybami, podana z sosem kminkowym i buraczkami zasmażanymi

Pork tenderloin with cabbage roll stuffed with pearl barley risotto and mushrooms, served with caraway sauce and fried beets

DESER / DESSERT

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Hot apple pie with vanilla ice cream

MENU II - 189ZŁ / OSOBA / PERSON

PRZYSTAWKA / STARTER

Pieczony w niskiej temperaturze rostbef z gorczycą, grzybami marynowanymi oraz dresingiem balsamiczno-miodowym

Slow cooked roast beef with mustard, marinated mushrooms and honey balsamic vinaigrette

ZUPA / SOUP

Consommé z dzikiego ptactwa z przepiórką i julienne warzywne

Wildfowl consommé with quail and vegetable julienne

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pierś kacza sous vide podana z szpinakiem, kluskami kładzionymi z suszoną śliwką i sosem porzeczkowym

Duck breast sous vide served with spinach, dumplings with dried plum and currant sauce

DESER / DESSERT

Sernik chałwowy

Halva cheesecake

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków
tel. / phone: +48 727 464 014, +48 12 424 96 16, e-mail: rezerwacja@tradycyja.pl
www.tradycyja.pl

Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

MENU III - 209ZŁ / OSOBA / PERSON

PRZYSTAWKA / STARTER

Pierogi z gęsiną z sosem borowikowym

Dumplings stuffed with goose meat with boletus mushroom sauce

ZUPA / SOUP

Consommé z dzikiego ptactwa z kołdunami jagnięcymi

Wildfowl consommé with lamb dumplings

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Kark z dzika duszony w sosie jałowcowym, gratin ziemniaczane oraz smażone grzyby z pomidorkami i świeżym tymiankiem

Wild boar neck stewed in juniper sauce, potato gratin
and fried mushrooms with tomatoes and fresh thyme

DESER / DESSERT

Kremówka krakowska z ciastem cygaretkowym

Krakow cream cake with cigarette pastry

MENU DZIECIĘCE / MENU FOR KIDS

80 ZŁ / DZIECKO DO LAT 8 / 80 ZŁ / KID (UP TO 8 YEARS)

PRZYSTAWKA / STARTER

Pierogi ruskie - 3 sztuki

Dumplings stuffed with potatoes & cottage cheese – 3pcs.

ZUPA / SOUP

Rosół z makaronem

Chicken soup with noodles

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Panierowany filet z kurczaka z frytkami oraz sałatką wiosenną

Breaded chicken fillet with fries and spring salad

DESER / DESSERT

Puchar lodowy

Ice cream cup

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków
tel. / phone: +48 727 464 014, +48 12 424 96 16, e-mail: rezerwacja@tradycyja.pl
www.tradycyja.pl

Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

BUFET ZIMNY / COLD BUFET

90 ZŁ / OSOBA / PERSON

Patera mięs pieczonych / Cold cut platter

Talerz serów i wędlin / Cheese & ham platter

Pasztet z dziczyzny z grzybami / Venison pate with mushrooms

Sałatka z łososiem marynowanym / Marinated salmon salad

Tarta z kaczką i gruszką karmelizowaną / Tart with duck and caramelized pear

Roladka z łososia wędzonego z twarożkiem / Smoked salmon roll-up with cottage cheese

Sos żurawinowy / Cranberry sauce

BUFET SŁODKI / SWEET BUFFET

60 ZŁ / OSOBA / PERSON

(4 sztuk na osobę / 4 pcs per person)

Mini sernik / Mini cheesecakes

Mini brownie / Mini brownie

Babeczki owocowe / Fruit tartlets

Popsy czekoladowe / Chocolate cake pops

Mini tarta z gruszką i karmelem / Mini pear & caramel tarts

PAKIETY NAPOI BEZ LIMITU

BEVERAGES - NO LIMIT

Kawa, herbata, woda mineralna - 25 zł / osoba - do 3h
lub
Kawa, herbata, woda mineralna, Coca-Cola, Fanta, Sprite,
Soki 2 rodzaje - 45 zł / osoba - do 3h

Coffee, tea, mineral water - 25 PLN / person - up to 3h
or
Coffee, tea, mineral water, Coca-Cola, Fanta, Sprite,
2 types of juices - 45 PLN / person - up to 3h

Serwis nie jest wliczony w cenę. W przypadku rezerwacji powyżej 6 osób do rachunku zostaniedodane 10% serwisu kelnerskiego.
The service charge is not included. With group reservations for 6 and more guests, a 10% of service charge

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków
tel. / phone: +48 727 464 014, +48 12 424 96 16, e-mail: rezerwacja@tradycyja.pl
www.tradycyja.pl

Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

W SWOJEJ OFERCIE POSIADAMY RÓWNIEŻ /
IN OUR OFFER WE HAVE ALSO:

bombonierki z podziękowaniami dla gości / chocolate boxes with thanks to the guests

- bombonierki personalizowane / personalized chocolate boxes

Bombonierka 3 praliny / Chocolate box 3 pralines

25 ZŁ SZT. / PCS.

Bombonierka 6 praliny / Chocolate box 6 pralines

35 ZŁ SZT. / PCS.

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków
tel. / phone: +48 727 464 014, +48 12 424 96 16, e-mail: rezerwacja@tradycyja.pl

www.tradycyja.pl

Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

TORTY / CAKES
160 ZŁ/ KG

TORT „PALONA BIAŁA CZEKOLADA” / SMOKED WHITE CHOCOLATE CAKE

Ekskluzywna kompozycja palonej białej czekolady z dodatkiem szafranu, z galaretką z czarnego bzu na czekoladowym blacie biszkoptowym.

Caramelized with saffron white chocolate and elderberry jelly, based onchocolate sponge cake.

„TORT MANGO-MARAKUJA” / „MANGO-PASSIONFRUIT”CAKE

Orzeźwiająca kompozycja musów z białej czekolady, mango i marakui na spodzie z biszkoptu czekoladowego.

White chocolate mousse, mango and passion mousse fruit based on chocolate sponge cake.

TORT „SACHER” / „SACHER” CAKE

Klasyczna kompozycja wykwintnego biszkoptu czekoladowego nasączonego rumem, przełożonego domową marmoladą morelową, oblana polewą z gorzkiej czekolady.

Chocolate sponge cake soaked with rum, layered with homemade apricot marmalade and covered with chocolate glaze.

TORT „SŁODKA WIŚNIA” / „SWEET CHERRY” CAKE

Lekka kompozycja musu czekoladowego z kawałkami wiśni, przekładana blatami czekoladowymi.

Chocolate mousse with cherries and chocolate sponge cake layered cake.

TORT „MALINOWY KRÓL” / „RASPBERRY KING” CAKE

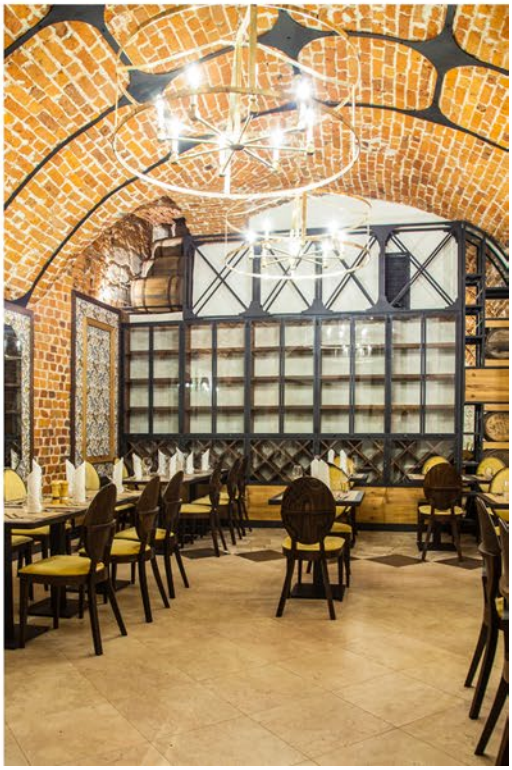
Wyrafinowana kompozycja musu z białej czekolady, przekładanego galaretką z malin i chrupką orzechową na blacie czekoladowym.

White chocolate mousse with raspberry jelly and crunchy nut layers based on chocolate sponge cake.

TORT „GRUSZKA OBLANA KARMELEM” / „CARAMEL COVERED PEAR” CAKE

Delikatna kompozycja karmelowego musu z gruszką na spodzie z puszystego biszkoptu i chrupiącej czekolady.

A caramel mousse with a pear based on fluffy sponge cake and chocolate.

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków
tel. / phone: +48 727 464 014, +48 12 424 96 16, e-mail: rezerwacja@tradycyja.pl

www.tradycyja.pl