

PRZYSTAWKI / STARTERS

Siekany tatar wołowy / marynowane grzyby leśne / oliwa lubczykowa / żółtko przepiórcze

Chopped beef tartare / marinated forest mushrooms / lovage oil / quail yolk

49,-

Śledź bałtycki po krakowsku / buraki z maliną / sos tatarski / oliwa szczypiorkowa

Krakow-style Baltic herring / beetroots with raspberry / tartar sauce / chives olive oil

29,-

Panuzzo / ricotta / rukola / oliwki riviera / szynka parmeńska

Panuzzo / ricotta / arugula / riviera olives / parma ham

35,-

Polsko-Włoska deska serów i wędlin regionalnych domowe konfitury / miód z pasieki

A Polish-Italian board of regional cheeses and cold cuts homemade preserves / honey from the apiary

59,-

ZUPY / SOUPS

Zupa „Tradycja” – słodko pikantny bulion wołowy / pieczone warzywa / fasola „Piękny Jaś” / wiejska śmietana / chrust pszenny

"Tradycja" soup - sweet and spicy beef broth / baked vegetables / beans "Piękny Jaś" / country cream / wheat brush

28,-

Autorski barszcz czerwony na zakwasie / jajko / mini krokiet z grzybami / śliwka wędzona

Chef's red borscht on sourdough / egg / mini croquet with mushrooms / smoked plum



25,-

Krem z marchwi i soczewicy / pomarańcza i imbir / kardamon i cynamon / chipsy z ziemniaka

Carrot and lentil cream / orange and ginger / cardamom and cinnamon / potato chips



23,-

Żurek na zakwasie w czarce chlebowej / wędzone żeberko / pieczona kiełbasa / jajko

"Żurek" traditional sourdough soup in a bread bowl / smoked rib / roasted sausage / egg

serwowany na talerzu / Served on a plate 25,-
serwowany w chlebie / in bread bowl 37,-

wyrób własny / hand made

danie wegetariańskie / vegetarian dish



MENU

Prawdziwa Kuchnia Polska w autorskich aranżacjach • Real Polish Cuisine in original arrangements

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kotlet schabowy z kością po staropolsku smażony na smalcu / ziemniaki po krakowsku / kapusta z boczkiem i grzybami

Pork chop with bone in Old Polish style, fried in lard / potatoes in Krakow style / cabbage with bacon and mushrooms

53,-

Policzki wieprzowe / sos z leśnych grzybów / ziemniaki puree z oliwą truflową / duszone warzywa

Pork cheeks / forest mushroom sauce / mashed potatoes with truffle oil / baked vegetables

74,-

Filet z kaczki / ziemniaki z oliwą truflową / mus z marchwi i pomarańczy z cynamonem / puree z Łąckich jabłek z cydrem gruszkowym

Duck fillet / potatoes with truffle oil / carrot and orange mousse with cinnamon / puree of Łącko apples with pear cider

64,-

Kurczak kukurydziany / puree z batata / mus z pietruszki z masłem orzechowym / kalafior i brokuł / sos ciemny pieprzowy

Corn chicken / sweet potato puree / parsley mousse with peanut butter / cauliflower and broccoli / dark pepper sauce

43,-

Filet z pstrąga potokowego / polenta z warzywami i leśnymi grzybami / sos z zielonego pieprzu i palonego pora / dżem z buraków i malin

River trout fillet / polenta with vegetables and forest mushrooms / green pepper and roasted leek sauce / beetroot and raspberry jam

54,-

Pierogi z siekanym dzikiem / chrupiące guanciale / kapusta kiszona / sos ciemny z rozmarynem i jałowcem

Dumplings with chopped wild boar / crispy guanciale / sauerkraut / dark sauce with rosemary and juniper



46,-

Mix pierogów 12 szt do wyboru: z mięsem, z kapustą, ruskie lub wybierz jeden smak

Dumplings tasting selection to choose from: with meat, with cabbage, with potatoes and cottage cheese or choose one flavor



33,-

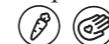
Gołąbki z włoskiej i kiszzonej kapusty / kasza pęczak z leśnymi grzybami / warzywa rustykalne / sos z zielonego pieprzu i palonego masła

"Gołąbki" made of Italian and sauerkraut / pearl barley with forest mushrooms / rustic vegetables / green pepper and roasted butter sauce

39,-

Włoskie ravioli z ricottą, pieczonym bakłażanem i bazylią / sos śmietanowy z parmezanem / oliwa szczypiorkowa

Italian ravioli with ricotta, roasted eggplant and basil / cream sauce with parmesan / chives oil



35,-

Pappardelle z wołowiną / grzyby z polskich lasów / ser polski „Bursztyn” / warzywa rustykalne

Pappardelle with beef / mushrooms from Polish forests / Polish cheese "Bursztyn" / rustic vegetables

57,-

Makaron pappardelle z krewetkami / pomidory z cukinią / cebula i czosnek / szpinak

Pappardelle pasta with shrimp / tomatoes with zucchini / onion and garlic / spinach

64,-

Makaron penne z włoskim guanciale / oliwa truflowa / kurczak wędzony / śmietana / parmezan

Penne pasta with Italian guanciale / truffle oil / smoked chicken / cream / Parmesan

39,-

SALATY / SALADS

Regionalna sałata z bryndzą owczą / żurawina / owoce lasu / marynowane warzywa / grzyby

Regional lettuce with Polish sheep cheese "Bryndza" / cranberry / forest fruit / pickled vegetables / mushrooms



32,-

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem lub krewetkami / chrupiące guanciale / sos jogurtowy z parmezanem / pomidory / czerwona cebula

Romaine lettuce with grilled chicken or prawns / crispy guanciale / yoghurt sauce with Parmesan cheese / tomatoes / red onion

z kurczakiem / with chicken 37,-

z krewetkami / with shrimps 43,-

DLA DZIECI / FOR KIDS

Krem pomidorowy z kluseczkami
Tomato cream with noodles

15,-

Panierowane stripsy z kurczaka z marchewką i frytkami
Breaded chicken strips with carrots and fries

23,-

DESERY / DESSERT

Tradycyjna szarlotka z lodami waniliowymi
Traditional apple pie with vanilla ice cream

23,-

Tradycyjny sernik krakowski
Traditional Krakow-style cheesecake

23,-



**ZAPYTAJ O WKŁADKĘ Z DESERAMI!
ASK FOR A DESSERT MENU!**

PIZZA



**ZAPYTAJ KELNERA O MENU Z PIZZĄ
ASK A WAITER FOR PIZZA MENU**

DODATKI / SIDES

Frytki stekowe / <i>Steak fries</i>	12,-
Ziemniaki po krakowsku / <i>Krakow-style potatoes</i>	12,-
Puree ziemniaczane z oliwą truflową / <i>Potatoes puree with truffle oil</i>	12,-
Puree z batata / <i>Sweet potato puree</i>	14,-
Mix sałat / <i>Mixed green salad</i>	12,-
Sos z zielonego pieprzu / <i>Green pepper sauce</i>	10,-
Ketchup	4,-
Śmietana / <i>Cream</i>	4,-
Majonez / <i>Mayonnaise</i>	4,-

KAWY / COFFEE

ESPRESSO	9,-
ESPRESSO DOPPIO	12,-
ESPRESSO MACCHIATO	10,-
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	11,-
AMERICANO	12,-
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	13,-
FLAT WHITE	15,-
CAPPUCCINO	14,-
LATTE MACCHIATO	14,-
LATTE MACCHIATO Z SYROPEM SMAKOWYM	17,-
Czekolada / biała czekolada / amaretto / vanilia / kokos / karmel	
LATTE MACCHIATO WITH FLAVORED SYRUP	
Chocolate / white chocolate / amaretto / vanillia / coconut / caramel	

**KAWA Z ALKOHOLEM* /
COFFEE WITH ALCOHOL ***

AMARETTO COFFEE	26,-
IRISH COFFEE	26,-
BAILEYS COFFEE	26,-

* podawane z bitą śmietaną
* served with whipped cream

**DODATKI DO KAWY /
COFFEE ADDITIVES**

SHOT ESPRESSO	+5,-
KAWA BEZKOFEINOWA DECAFFEINATED COFFEE	+2,-
MLEKO BEZ LAKTOZY MILK WITHOUT LACTOSE	+0,-
MLEKO OWSIANE / OAT MILK	+3,-
MLEKO SOJOWE / SOY MILK	+3,-
SYROPY DO KAWY / COFFEE SYRUP	+3,-
Czekolada / karmel / kokos / biała czekolada / Amaretto / Vanilia	
Chocolate / caramel / coconut / white chocolate / Amaretto / Vanilia	
BITA ŚMIETANA WHIPPED CREAM	+3,-

! ZAPYTAJ O WKŁADKĘ
NAPOI NA CHŁODNE DNI!
ASK FOR A MENU FOR COLD DAYS!

NAPOJE • BEVERAGES**HERBATY / TEA**

RICHMONT	12,-
Brexfast / Earl Grey Blue / Gunpowder Green	
Green Jasmine / White Pearl Of Fujian	
Melon Mint / Mango Maui / Yerbamate Lemon	
Rooibos Sunrise / Forest Fruits / Peach Lemon Star / Raspberry Pear	

HERBATY MROŻONE / ICE TEA

KLASYCZNA / CLASSIC 0,3l	14,-
JAGODOWA / BERRY 0,3l	16,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY 0,25l	9,-
---	-----

FUZETEA 0,25l	9,-
Cytrynowa z trawą cytrynową / brzoskwiniozą z hibiskusem	
Lemon with lemongrass / peach with hibiscus	

CAPPY 0,25l	9,-
Pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / grejpfrutowy	
Orange / Apple / Blackcurrant / Grapefruit	

ŚWIEŻO	
WYCISKANY SOK 0,2l / 0,4l	17,- / 27,-
Pomarańczowy / grejpfrutowy	
FRESH SQUEEZED JUICE 0,2l / 0,4l	
Orange / grapefruit	

KROPLA BESKIDU 0,33l / 0,75l	9,- / 16,-
Woda gazowana / woda niegazowana	
Woda gazowana / woda niegazowana	

LEMONIADA / LEMONADE

KLASYCZNA / CLASSIC 330ml / 1l	14,- / 29,-
MALINOWO-MIĘTOWA / RASPBERRY-MINT 330ml / 1l	16,- / 33,-
MARAKUJA 330ml / 1l	16,- / 33,-
PASSION FRUIT 330ml / 1l	

PIWO LANE / DRAFT BEER

ŻYWIEC 500 ml / 1000 ml	21,- / 34,-
ŻYWIEC BIAŁY 500 ml / 1000 ml	22,- / 36,-
BIRRA MORETTI 300 ml	18,-

**PIWO BUTELKOWE /
BOTTLED BEER**

ŻYWIEC IPA 500 ml	20,-
ŻYWIEC APA 500 ml	20,-
ŻYWIEC PORTER 500 ml	20,-
ŻYWIEC 0% 330 ml	14,-
HEINEKEN 500 ml	21,-
HEINEKEN 0% 500 ml	17,-
DESPERADOS 400 ml	19,-
WARKA RADLER 3,5% 500 ml	17,-
WARKA RADLER 0% 500 ml	17,-

PROSECCO

PROSECCO-FRIZZANTE 0,12l / 0,5l	17,- / 57,-
---------------------------------	-------------

CYDR / CIDER

CYDR DOBRONSKI 0,3l / 0,5l	17,- / 21,-
----------------------------	-------------

ALKOHOLE / ALCOHOLS

APERITIF, WERMUTH 100ml	
MARTINI BIANCO	22,-
MARTINI EXTRA DRY	22,-
MARTINI ROSSO	22,-
MARTINI FIERO	22,-

WÓDKI / WODKA 40ml

ORKISZ	19,-
AMUNDSEN	18,-
CHOPIN RYE	23,-
BACZEWSKI	16,-
SASKA SMAKOWA	14,-
Wiśnia z nutą rumu / pigwa / śliwka węgierka / czerwona porzeczka	
Cherry with a note of rum / quince / Hungarian plum / red currant	
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	16,-
ŻOŁĄDKOWA RZEŚKA PIGWA Z MIĘTĄ	16,-
ŻOŁĄDKOWA KOLONIALNA BRANDY	18,-
CHOPIN POTATO (bezglutenowa / gluten free)	23,-

WHISKY / BOURBON 40ml

DUBLINER IRISH WHISKEY	19,-
JIM BEAM WHITE / JIM BEAM BLACK	22,- / 24,-
JIM BEAM RED STAG / HONEY / APPLE	18,-
MAKER'S MARK / MAKER'S MARK 46	24,- / 27,-
AUCHENTOSHAN OAK / 12 y.o.	22,- / 24,-
GLENDALOUGH DOUBLE BARREL	23,-
BEARFACE	21,-

KONIAKI, BRANDY 40 ml

CAMUS VS	28,-
BRANDY TORRES 10 y.o.	17,-
METAXA 7*	25,-
COURVOISIER VS	38,-

TEQUILA 40 ml

SALITOS SILVER / GOLD	25,- / 29,-
JOSE CUERVO SILVER	28,-

GIN 40 ml

COLOMBIAN ORTODOXY	23,-
GIN MILLHILL'S	17,-
GIN MILLHILL'S PINEAPPLE	18,-
GLENDALOUGH BOTANICAL GIN	21,-
GLENDALOUGH ROSE GIN	21,-

RUM 40 ml

BACARDI CARTA NEGRA	25,-
BACARDI SPICED	24,-
BACARDI CARTA BLANCA	23,-
DICTADOR 12 y.o.	25,-
DICTADOR 20 y.o.	29,-

LIKIERY / LIQUEURS 40 ml

JAGERMAISTER	22,-
SASKA KAWA	17,-
AMARETTO	21,-
GRAPPA BIANCA	22,-
SAMBUCA CELLINI	26,-
ABSINTHION DE LUXE	22,-

! ZAPYTAJ O WKŁADKĘ KOKTAJLI!
ASK FOR A COCKTAILS MENU!



**ZAŁOŻONA Z SZACUNKU DLA TRADYCJI,
STWORZONA Z MIŁOŚCI DO JEDZENIA**

**A TRIBUTE TO BOTH:
LOVE OF FOOD AND RESPECT FOR TRADITION**

Z ZIEMI WŁOSKIEJ DO POLSKI

Restauracja Tradycja to niezwykle miejsce ulokowane w historycznych wnętrzach kamienicy Pinocińskiej, znajdującej się w samym sercu Miasta Królów Polski. Kamienica wywodzi swoją nazwę od jednego z najznamienitszych właścicieli – urodzonego we Włoszech Hieronima Pinocci. W XVII wieku zasłynął on swoją działalnością polityczną i kulturalną, stając się redaktorem pierwszej w Polsce gazety drukowanej – „Merkurysza Polskiej Ordynaryjnego”. Z szacunku dla swego unikalnego dziedzictwa, Restauracja Tradycja stała się symbolem przenikania się kultury polskiej i włoskiej.

KUCHNIA

Polsko-włoskie dziedzictwo stało się dla nas inspiracją do połączenia dwóch nurtów sztuki kulinarnej. W restauracji Tradycja staropolskie przepisy idealnie komponują się ze smakami słonecznej Italii. Na naszych stołach królują pierogi, grzyby, aromatyczne mięsna, uzupełnione ofertą włoskich makaronów, zup i deserów. Poznaj naszą kuchnię i doświadczyć prawdziwej uczy dla zmysłów!

FROM THE ITALIAN LAND TO POLAND

Tradycja Restaurant is located in the historic interiors of the Pinocci's Tenement at the very heart of the City of Polish Kings. Its name derives from one of its greatest owners – born in Italy Hieronim Pinocci. In the XVIIth century he became famous due to his public work as a mayor of Cracow and cultural activities as an editor of "Polish Mercury Ordinary", first printed newspaper in Poland. Bearing in mind this unique heritage, our restaurant was created to celebrate Polish - Italian friendship.

BUON APPETITO!

Polish and Italian origin of our tenement has become an inspiration to combine trends of culinary art. Harmonizing the influences of two cuisines, our chefs present a sumptuous menu, rich in dumplings, mushrooms and succulent meats, complemented by Italian pastas, soups and desserts. The experience of tasting our dishes will be a true celebration of flavors!