

TRADYCYJA

POLISH&ITALIAN RESTAURANT



MENU

TRADYCYJA

POLISH&ITALIAN RESTAURANT

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 zastąpił 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 mięsiwa, uzupełnione ofertą włoskich makaronów, zup i deserów. Poznaj naszą kuchnię i doświadcz prawdziwej uczyty 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!

SZEF KUCHNI POLECA / OUR CHEF RECOMMENDS



Polsko-włoska deska regionalnych serów i wędlin / domowe konfitury / miód z pasieki - dla dwojga

Polish-Italian board of regional cheeses and cured meats / home-made jams / honey from the apiary - for two
95,-



Polędwica wołowa / ziemniaki opiekane w aromacie czosnku z boczkiem / mus z czerwonej cebuli / dziki brokuł / sos demi glace

Beef tenderloin / potatoes roasted in garlic flavor with bacon / red onion mousse / wild broccoli / demi glace sauce
139,-



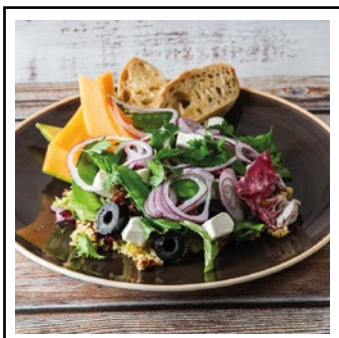
Żurek na zakwasie / wędzone żeberko / pieczona kiełbasa / jajko

"Żurek" traditional sourdough soup / smoked rib / roasted sausage / egg
43,-



Lasagne bolognese z sosem pelatti / mozzarella / świeża bazylia

Lasagne bolognese with pelatti sauce / mozzarella / fresh basil
48,-



Rucola/ kasza kus-kus z suszonymi pomidorami i oliwą / ser feta / melon / groszek cukrowy / czerwona cebula / winegret ziołowy

Rucola / couscous groats with sun-dried tomatoes and olive / feta cheese / melon / sugar peas / red onion / herb vinaigrette
45,-



Tradycyjna szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana / świeża mięta

Traditional apple pie with vanilla sauce / scoop of cream ice cream / whipped cream / fresh mint
35,-

PRZYSTAWKI / STARTERS



Siekany tatar wołowy / żółtko sous vide / borowik / kapary / parmezan / gorczyca

Chopped beef tartare / sous vide egg yolk / boletus / capers / parmesan / gorgonzola

67,-



Bruschetta z pomidorami / czosnek / świeża bazylia / orzeszki pini / oliwa extra virgin

Bruschetta with tomatoes / garlic / fresh basil / pine nuts / extra virgin oil

29,-



Gravlax marynowany w cytrusach / Guacamole / żel pomarańczowy / piklowana cebulka / krem fraiche / oliwa koperkowa

Gravlax marinated in citrus / Guacamole / orange gel / pickled onions / Crème fraîche / dill oil

55,-

ZUPY / SOUPS



↑

Pikantny barszcz czerwony z uszkami

Spicy red borscht with dumplings

29,-

Krem pomidorowy / jarmuż / mini mozzarella

Tomato cream / kale / mozzarella mini

28,-

Żurek na zakwasie / wędzone żeberko / pieczona kiełbasa / jajko

"Żurek" traditional sourdough soup / smoked rib / roasted sausage / egg

serwowany na talerzu / Served on a plate 33,-

serwowany w chlebie / in bread bowl 43,-

SAŁATY / SALADS

Mix zielonych sałat / grillowany oscypek / domowa żuawina / pomidor / ogórek / jabłko / winegret balsamiczno-miodowy

Mixed green lettuce / grilled pineapple / homemade cranberries / tomato / cucumber / apple / honey balsamic vinaigrette

47,-

Salata rzymska z kurczakiem / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano

Romaine salad with chicken / grilled bacon / Caesar dressing / tomatoes / red onions / Grana Padano

49,-



↑

Salatka rzymska z krewetkami / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano

Romaine salad with shrimp / grilled bacon / caesar dressing / tomatoes / red onions / Grana Padano

56,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH



↑ **Kotlet schabowy z kością / młoda kapusta
z pomidorami / młode ziemniaczki**
Bone-in pork chop the Old Polish way fried in lard /
young cabbage with tomatoes / new potatoes
72,-



↑ **Grillowany łosoś / kremowe risotto
z atramentem z kałamarnicy / groszek cukrowy**
Grilled salmon / creamy risotto with squid ink / sugar peas
96,-



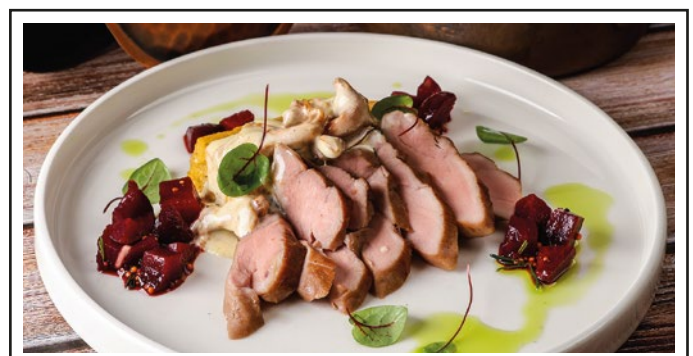
↑ **Filet z kaczki / ziemniaki po krakowsku z boczkiem /
puree śliwkowo-jabłkowe / dziki brokuł / sos demi glace**
Filet of duck / Cracow style potatoes with bacon /
plum and apple puree / wild broccoli / demi glace sauce
91,-



↑ **Risotto z grzybami / szparagi / Grana Padano /
oliwa / białe wino**
Risotto with mushrooms / asparagus /
Grana Padano / olive / white wine
58,-



↑ **Kurczak kukurydziany / smażony batat / mus pietruszkowy
z wanilią / brokuł / kalafior / sos pieprzowy**
Corn chicken / fried yam / parsley mousse with vanilla /
broccoli / cauliflower / pepper sauce
68,-



↑ **Polędwiczka wieprzowa / polenta grzybowa /
kurki w śmietanie / świeży tymianek / burak pieczony**
Pork tenderloin / mushrooms polenta /
chanterelles in cream / fresh thyme / roasted beet
85,-

Serwis nie jest wliczony w cenę. / The service charge is not included.

Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie. / Composition of dishes as well as allergens information is available upon request.

MAKARONY / PASTA



↑ Spaghetti bolognese / mięso mielone wołowe / pomidory / parmezan
Spaghetti bolognese / ground beef / tomatoes / parmesan cheese
45,-

Tagliatelle z kurczakiem / suszone pomidory / szpinak / czosnek /
wino białe / śmietana / pomidorki cherry / parmezan / natka pietruszki
Tagliatelle with chicken / dried tomatoes / spinach / garlic /
white wine / cream / cherry tomatoes / parmesan / parsley leaves
49,-



↑ Linguini z krewetkami / czosnek / szparagi /
pomidorki cherry / bazylia / parmezan
Linguini with shrimp / garlic / asparagus / cherry tomatoes /
basil / parmesan cheese
58,-

Papardelle z wołowiną pieczarką / papryka / pack-choi /
sos demi glace / parmezan
Papardelle with beef mushroom / pepper / pack-choi /
demi glace / parmesan
58,-

Spaghetti z łososiem / śliwka suszona / kapar /
suszony pomidor / koperek / parmezan
Spaghetti with salmon / dried plum / caspar /
dried tomato / dill / parmesan cheese
57,-

PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi ruskie - 10 szt. 39,-
Dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese - 10 psc
Pierogi z kapustą i grzybami - 10 szt. 40,-
Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms - 10 psc
Pierogi z mięsem - 10 szt. 41,-
Dumplings with meat - 10 psc
Pierogi mix - 12 szt. 44,-
Mix dumplings - 12 psc



Pierogi z siekanym dzikiem / mus z dyni /
smażone pieczarki / sos demi glace
Dumplings with chopped wild boar / pumpkin mousse /
fried mushrooms / demi glace sauce
63,-

DODATKI / ADDITIVES

Frytki stekowe / Steak fries 18,-
Młode ziemniaki / new potatoes 18,-
Ziemniaki po krakowsku z cebulką i boczkiem /
Cracow - style potatoes 18,-
Młoda kapusta z pomidorkami / Young cabbage with tomatoes 18,-
Mix sałat z sosem vinegret / Mixed salads with vinaigrette dressing 18,-
Sos z zielonego pieprzu / Green pepper sauce 11,-
Ketchup / Ketchup 5,-
Śmietana / Sour cream 5,-
Majonez / Mayonnaise 5,-
Pieczywo / Bread 8,-

DESERY / DESSERTS

Sernik krakowski z białą czekoladą / sos malinowy / gałka lodów
czekoladowych / bita śmietana / świeża mięta
Traditional Cracow - style cheesecake with white chocolate /
raspberry sauce / scoop of chocolate ice cream /
whipped cream / fresh mint 35,-
Waniliowa panna cotta / sos malinowy / owoce / świeża mięta
Vanilla panna cotta / raspberry sauce / fruits / fresh mint 35,-
Kremówka po krakowsku / sos owocowy / świeża mięta
Cracow style cream cake / fruit sauce / fresh mint 35,-

! ZAPYTAJ KELNERA O /
ASK A WAITER FOR:

MENU Z PIZZA
PIZZA MENU



MENU DLA DZIECI
KIDS MENU



NAPOJE I ALKOHOLE I BEVERAGES & ALCOHOLS

HERBATY / TEA

RICHMONT	19,-
Breakfast / 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	

KAWY / COFFEE

ESPRESSO	15,-
ESPRESSO DOPPIO	17,-
ESPRESSO MACCHIATO	18,-
AMERICANO	19,-
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	21,-
FLAT WHITE	21,-
CAPPUCCINO	22,-
LATTE MACCHIATO	23,-

KAWY MROŻONE / ICED COFFEE

ICED LATTE	24,-
Mleko / podwójne espresso / syrop cukrowy / Milk / double espresso / sugar syrup	
ESPRESSO TONIC	26,-
Podwójne espresso / tonik / Double espresso / tonic	

KAWA Z ALKOHOLEM* / COFFEE WITH ALCOHOL *

IRISH COFFEE	35,-
AMARETTO COFFEE	34,-
BAILEYS COFFEE	36,-

* podawane z bitą śmietaną / * served with whipped cream

NAPOJE / SOFT DRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY 0,25l	15,-
FUZETEA 0,25l	15,-
Cytrynowa z trawą cytrynową / brzoskwiniowa z hibiskusem / Lemon with lemongrass / peach with hibiscus	
CAPPY 0,25l	16,-
Pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / grejpfrutowy / Orange / Apple / Blackcurrant / Grapefruit	
KROPLA BESKIDU 0,33l / 0,75l	15,- / 23,-
Woda gazowana / woda niegazowana / Sparkling water / still water	
KARAFKA WODY 1l	24,-
CARAFE OF WATER 1l	

LEMONIADA / LEMONADE

KLASYCZNA / CLASSIC 330 ml	23,-
SEZONOWA / SEASONAL 330 ml	26,-

Zapytaj o dostępne smaki / Ask for available flavors

PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

ŻYWIEC 500 ml	24,-
ŻYWIEC BIAŁY 500 ml	26,-

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

ŻYWIEC IPA 500 ml	26,-
ŻYWIEC APA 500 ml	27,-
ŻYWIEC PORTER 500 ml	28,-
ŻYWIEC 0% 330 ml	20,-
HEINEKEN 500 ml	24,-
HEINEKEN 0% 500 ml	22,-
DESPERADOS 400 ml	26,-
WARKA RADLER 3,5% 500 ml	24,-
WARKA RADLER 0% 500 ml	23,-

CYDR / CIDER

CYDR DOBRŃSKI 0,5l	28,-
---------------------------	------

APERITIF, WERMUT / APERITIF, VERMOUTH 100ml

MARTINI BIANCO	27,-
MARTINI EXTRA DRY	27,-
MARTINI ROSSO	27,-
MARTINI FIERO	27,-

WÓDKI / VODKAS 40 ml

ORKISZ	26,-
SASKA SMAKOWA	23,-
Wiśnia z nutą rumu / pigwa / śliwka węgierka / czerwona porzeczka / Cherry with a note of rum / quince / Hungarian plum / red currant	
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	24,-
ŻUBRÓWKA	24,-
CHOPIN POTATO / RYE	38,- / 36,-
(bezglutenowa / gluten free)	
CZARNA OLCHA ŻYTO	31,-
AMUNDSEN	29,-

WHISKY / WHISKEY / BOURBON 40 ml

DUBLINER IRISH WHISKEY	27,-
JIM BEAM WHITE / JIM BEAM BLACK	29,- / 31,-
MAKER'S MARK / MAKER'S MARK 46	34,- / 45,-
AUCHENTOSHAN OAK / 6 y.o. / 12 y.o.	32,- / 34,-
GLENDALOUGH DOUBLE BARREL	36,-
BEARFACE	39,-

KONIAKI, BRANDY / COGNAC, BRANDY 40 ml

CAMUS VS	39,-
BRANDY TORRES 10 y.o.	26,-
METAXA 7*	36,-
COURVOISIER VS	51,-

TEQUILA 40 ml

SALITOS SILVER / GOLD	29,- / 34,-
------------------------------	-------------

GIN 40 ml

GIN MILLHILL'S	27,-
GIN MILLHILL'S PINEAPPLE	27,-
GIN MILLHILL'S RASPBERRY	27,-

RUM 40 ml

BACARDI CARTA NEGRA	29,-
BACARDI CARTA BLANCA	28,-
DICTADOR 12 y.o. / 20 y.o.	34,- / 48,-

LIKIERY / LIQUEURS 40 ml

JAGERMAISTER	29,-
AMARETTO	26,-
GRAPPA BIANCA	26,-
LIMONCELLO	27,-

KOKTAJLE / COCKTAILS

Pornstar Martini	41,-
Wódka waniliowa / prosecco / passoa / marakuja / limonka / Vanilla vodka / prosecco / passoa / passion fruit / lime	
Aperol Spritz	41,-
Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / Aperol / prosecco / sparkling water / orange	
Mojito	37,-
Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta / woda gazowana / Bacardi Carta Blanca / lime / mint / sparkling water	
Rapsberry Mojito	38,-
Bacardi Carta Blanca / malina / limonka / mięta / woda gazowana / Bacardi Carta Blanca / raspberry / lime / mint / sparkling water	
Espresso Martini	38,-
Wódka / Kahlua / kawa / Vodka / Kahlua / coffee	
Cosmopolitan	35,-
Wódka / likier brzoskwiniowy / sok żurawinowy / Vodka / peach liqueur / cranberry juice	
Painkiller	36,-
Bacardi Carta Negra / pomarańcza / ananas / kokos / Bacardi Carta Negra / orange / pineapple / coconut	

