

## 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 Mui / Rooibos Sunrise / Forest Fruits / Peach Lemon Star / Raspberry Pear	

### KAWY / COFFEE

ESPRESSO	15,-
ESPRESSO DOPPIO	18,-
ESPRESSO MACCHIATO	18,-
AMERICANO	19,-
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	21,-
FLAT WHITE	22,-
CAPPUCCINO	23,-
LATTE MACCHIATO	24,-

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

IRISH COFFEE (Whiskey 40%)	37,-
AMARETTO COFFEE (Amaretto 28%)	34,-
BAILEYS COFFEE (Baileys 28%)	36,-

\* podawane z bitą śmietaną / \* served with whipped cream

### NAPOJE / SOFT DRINKS

Coca-Cola ZERO CUKRU	0,25l	17,-
Coca-Cola ORIGINAL TASTE	0,25l	17,-
FANTA	0,25l	17,-
Sprite	0,25l	17,-

KINLEY	0,25l	17,-
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Ederflower zero cukru / zero sugar		

KROPLA BESHIDU	0,33l / 0,75l	17,- / 25,-
Woda gazowana / sparkling water Woda niegazowana / still water		

fuzetea	0,25l	17,-
Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoszkwinowa z hibiskusem Lemon with lemongrass, peach with hibiscus		

Cappy	0,25l	18,-
Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy Orange, apple, grapefruit		

BURN	0,25l	20,-
napój energetyczny / energy drink		

KARAFKA WODY 1l	24,-
CARAFE OF WATER 1l	24,-

### LEMONIADA / LEMONADE

KLASYCZNA / CLASSIC 330 ml	24,-
SEZONOWA / SEASONAL 330 ml	27,-
Zapytaj o dostępne smaki / Ask for available flavors	

### PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

ŻYWIEC LAGER 4,5% 300ml / 500 ml	22,- / 26,-
ŻYWIEC BIAŁY / WHEAT BEER 4,9% 300ml / 500 ml	23,- / 28,-

### PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

ŻYWIEC IPA 5% 500 ml	26,-
ŻYWIEC APA 5,4% 500 ml	27,-
ŻYWIEC PORTER 9,5% 500 ml	28,-
HEINEKEN 5% 500 ml	25,-
HEINEKEN 0% < 0,03% 500 ml	24,-
DESPERADOS 400 ml 6%	27,-
DESPERADOS CUBA LIBRE 4,5% 400 ml	27,-
WARKA STRONG 6,5% 500 ml	27,-
ŻYWIEC GREJPFRUŻ 500 ml	24,-
ŻYWIEC MIĘTAŻ 500 ml	24,-
ŻYWIEC MALINAŻ 500 ml	24,-
CORONA EXTRA 4,5% 330 ml	25,-
CORONA CERO 0% 330 ml	24,-

### APERITIF, WERMUT / APERITIF, VERMOUTH 100ml

MARTINI BIANCO 14,4%	27,-
MARTINI EXTRA DRY 18%	27,-
MARTINI ROSSO 14,4%	27,-
CAMPARI 25%	28,-

### WÓDKI / VODKAS 40 ml

ORKISZ 40%	27,-
SASKA SMAKOWA 25%	23,-
Zapytaj o dostępne smaki Ask for available flavors	
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ 37,5% / ŻUBRÓWKA BISON GRASS	24,-
CHOPIN POTATO / RYE 40% (bezglutenowa / gluten free)	38,- / 36,-
AMUNDSEN 40%	24,-

### WHISKY / WHISKEY / BOURBON 40 ml

DUBLINER IRISH WHISKEY 40%	29,-
JIM BEAM WHITE 40% / JIM BEAM BLACK 43%	27,- / 31,-
MAKER'S MARK 45% / MAKER'S MARK 46 47%	34,- / 45,-
AUCHENTOSHAN OAK / 12 y.o. 40%	32,- / 34,-
BEARFACE 40%	39,-

### KONIAKI, BRANDY / COGNAC, BRANDY 40 ml

BRANDY TORRES 10 y.o. 38%	26,-
METAXA 7* 40%	36,-
COURVOISIER VS 40%	51,-

### TEQUILA 40 ml

SALITOS SILVER / GOLD 38%	29,- / 34,-
---------------------------	-------------

### GIN 40 ml

GIN MILLHILL'S 38%	28,-
GIN MILLHILL'S PINEAPPLE 38%	29,-
GIN MILLHILL'S STRAWBERRY 38%	29,-

### RUM 40 ml

BACARDI CARTA BLANCA 37,5%	28,-
BACARDI CARTA NEGRA 40%	29,-
DICTADOR 12 y.o. / 20 y.o 40%	44,- / 51,-

### LIKIERY / LIQUEURS 40 ml

JAGERMAISTER 38%	29,-
AMARETTO 28%	26,-
GRAPPA BIANCA 40%	27,-
LIMONCELLO 30%	28,-
BAILEYS 17%	27,-

### KOKTAJLE / COCKTAILS

Pornstar Martini	44,-
Wódka waniliowa 40% / prosecco 11,5% / passoa 15% / marakuja / limonka	
Vanilla vodka 40% / prosecco 11,5% / passoa 15% / passionfruit / lime	
Aperol Spritz	42,-
Aperol 11% / prosecco 11,5% / woda gazowana / pomarańcza	
Aperol 11% / prosecco 11,5% / sparkling water / orange	
Mojito	38,-
Bacardi Carta Blanca 37,5% / limonka / mięta / woda gazowana	
Bacardi Carta Blanca 37,5% / lime / mint / sparkling water	
Raspberry Mojito	39,-
Bacardi Carta Blanca 37,5% / malina / limonka / mięta / woda gazowana	
Bacardi Carta Blanca 37,5% / raspberry / lime / mint / sparkling water	
Espresso Martini	39,-
Wódka 40% / Kahlua 16% / kawa	
Vodka 40% / Kahlua 16% / coffee	
Cosmopolitan	36,-
Wódka 40% / likier pomarańczowy 40% / sok żurawinowy	
Vodka 40% / orange liqueur 40% / cranberry juice	
Painkiller	37,-
Bacardi Carta Negra 40% / pomarańcza / ananas / kokos	
Bacardi Carta Negra 40% / orange / pineapple / coconut	

# 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 zasłynął on swoją działalnością polityczną i kulturalną, stając się redaktorem pierwszej w Polsce gazety drukowanej – „Mercuriusza 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!

## 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,-



Poledwica wołowa / puree ziemniaczano-grzybowe / mus z czerwonej cebuli / dziki brokuł / sos demi glace  
Beef tenderloin / mashed potatoes and mushrooms / red onion mousse / wild broccoli / demi glace sauce  
139,-



Żurek na zakwasie / grzyby/ wędzone żeberko / pieczona kiełbasa / jajko  
"Żurek" traditional sourdough soup / mushrooms / smoked rib / roasted sausage / egg  
43,-



Lasagne bolognese z sosem pelatti / mozzarella / świeża bazylia  
Lasagne bolognese with pelatti sauce / mozzarella / fresh basil  
52,-



Salata rzymska z krewetkami / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano  
Romaine salad with shrimps / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano  
56,-



Tradycja szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana / świeża mięta  
Traditional apple pie with vanilla sauce / scoop of cream ice cream / whipped cream / fresh mint  
39,-

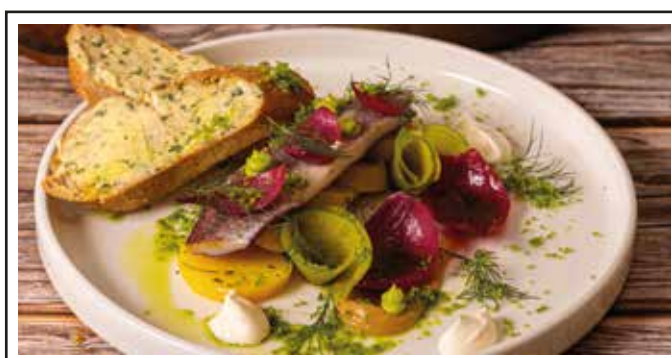




## PRZYSTAWKI / STARTERS



↑ **Siekany tatar wołowy / żółtko sous vide / borowik / kapary / parmezan / gorczyca**  
Chopped beef tartare / sous vide egg yolk / boletus / capres / parmesan / gorgonola  
67,-



↑ **Tradycyjny śledź w śmietanie / sałatka ziemniaczana / cytrusy / cebula piklowana / oliwa szczypiorkowa**  
Traditional herring in cream / potato salad / citrus / pickled onions / chive oil  
45,-



↑ **Bruschetta z grzybami / parmezan / tymianek / rukola**  
Bruschetta with mushrooms / parmesan / thyme / rocket  
33,-

## ZUPY / SOUPS

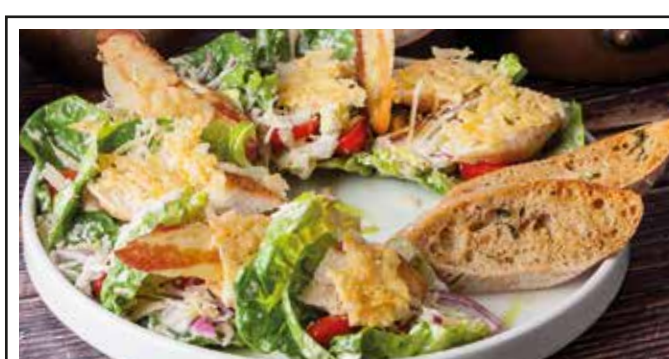


↑ **Pikantny barszcz czerwony z uszkami**  
Spicy red borscht with dumplings  
30,-  
**Krem grzybowy / crem fresh / grzanka ziołowa / oliwa pietruszkowa**  
Cream of mushroom / creme fresh / herb toast / parsley oil  
37,-

**Żurek na zakwasie / grzyby / wędzone żeberko / pieczona kielbasa / jajko**  
"Żurek" traditional sourdough soup / mushroom / smoked rib / roasted sausage / egg  
**serwowany na talerzu / served on a plate 33,-  
serwowany w chlebie / in bread bowl 43,-**

## SALAТЫ / SALADS

**Mix zielonych sałat / grillowany oscypek / domowa żuawina / pomidor / ogórek / jabłko / winegret balsamiczno-miodowy**  
Mixed green lettuce / grilled smoked cheese / homemade cranberries / tomato / cucumber / apple / honey balsamic vinaigrette  
47,-



↑ **Sałata 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,-

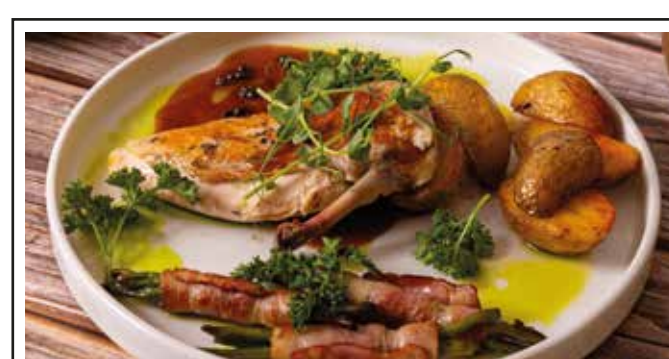
## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



↑ **Kotlet schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki opiekane**  
Bone-in pork chop the Old Polish way fried in lard / fried cabbage / roasted potatoes  
77,-



↑ **Filet z kaczki / kopytka domowe / puree śliwkowo-jabłkowe / dziki brokuł / sos demi glace**  
Duck fillet / homemade plantains / plum and apple puree / wild broccoli / demi glace sauce  
109,-



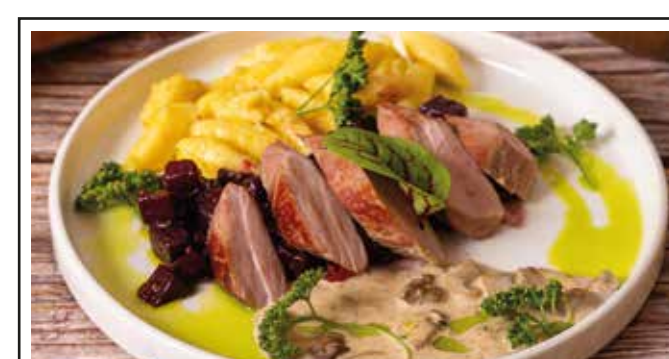
↑ **Kurczak kukurydziany / opiekane ziemniaki / fasolka zawinięta w boczek / sos pieprzowy**  
Corn chicken / roasted potatoes / bacon-wrapped beans / pepper sauce  
69,-



↑ **Grillowany łosoś / polenta kukurydziana / puree z białej cebuli / szpinak / suszone pomidory / piklowana cebula / cytrusy**  
Grilled salmon / corn polenta / white onion puree / spinach / dried tomatoes / pickled onions / citrus  
98,-



↑ **Risotto z grzybami / tymianek / Grana Padano / oliwa**  
Mushroom risotto / thyme / Grana Padano / olive  
62,-



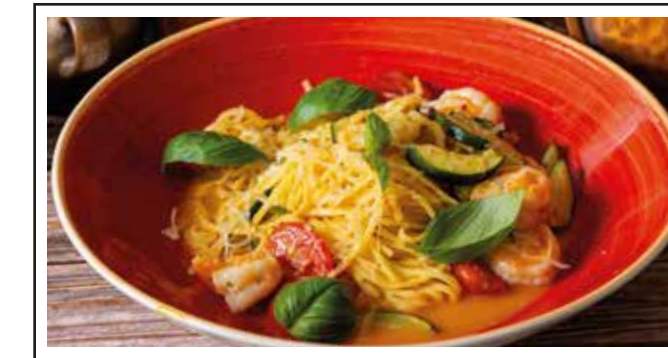
↑ **Poładwiczka wieprzowa / złociste kopytka / burak pieczony / sos grzybowy**  
Pork tenderloin / golden potato dumplings / roast beetroot / mushroom sauce  
94,-

## MAKARONY / PASTA



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

**Tagliatelle z kurczakiem / kurki / szpinak / czosnek / białe wino**  
Tagliatelle with chicken / chanterelles / spinach / garlic / white wine  
51,-



↑ **Linguini z krewetkami / czosnek / kukinia / pomidorki cherry / bazylija / parmezan**  
Linguini with prawns / garlic / courgettes / cherry tomatoes / basil / parmesan cheese  
59,-



↑ **Papardelle z polikiem wołowym / pieczarka / papryka / kapusta pak-choi / sos demi glace / parmezan**  
Papardelle with beef cheek / mushroom / pepper / pak-choi / demi glace sauce / parmesan cheese  
62,-

## PIEROGI / DUMPLINGS

**Pierogi ruskie - 10 szt.** 42,-  
Dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese - 10 psc  
**Pierogi z kapustą i grzybami - 10 szt.** 43,-  
Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms - 10 psc  
**Pierogi z mięsem - 10 szt.** 44,-  
Dumplings with meat - 10 psc  
**Pierogi mix - 12 szt.** 45,-  
Mix of dumplings - 12 psc



↑ **Pierogi z siekanym dzikiem w cieście szpinakowym / puree dyniowe / smażone grzyby / pomidorki / rukola smażona**  
Pierogi with chopped wild boar in spinach batter / pumpkin puree / fried mushrooms / tomatoes / fried rucola  
63,-

## DODATKI / ADDITIVES

**Frytki stekowe / Steak fries** 18,-  
**Puree ziemniaczane / Mashed potatoess** 18,-  
**Opiekane ziemniaki / Roasted potatoes** 18,-  
**Kapusta zasmażana / Fried cabbage** 18,-  
**Mix sałat z sosem vinegret / Mixed salads with vinaigrette dressing** 18,-  
**Sos z zielonego pieprzu / Green pepper sauce** 7,-  
**Ketchup / Ketchup** 7,-  
**Śmietana / Sour cream** 7,-  
**Majonez / Mayonnaise** 7,-  
**Pieczywo / Bread** 9,-

## DESERY / DESSERTS

**Sernik krakowski / sos malinowy / gałka lodów czekoladowych / bita śmietana / świeża mięta** 39,-  
Traditional Cracow - style cheesecake / raspberry sauce / scoop of chocolate ice cream / whipped cream / fresh mint  
**Waniliowa panna-cotta / sos malinowy / owoce / świeża mięta** 39,-  
Vanilla panna cotta / raspberry sauce / fruits / fresh mint  
**Kremówka po krakowsku / sos owocowy / świeża mięta** 39,-  
Cracow style cream cake / fruit sauce / fresh mint



**ZAPYTAJ KELNERA O / ASK A WAITER FOR:**

**MENU DLA DZIECI  
KIDS MENU**



**DO POSILKÓW Polecamy  
WE RECOMMEND IT WITH MEALS**

**Coca-Cola  
ZERO CUKRU**

Serwis nie jest wliczony w cenę. Dla grup od 10 osób doliczamy 10% serwisu. / The service charge is not included. For groups of 10 or more people we add a 10% service charge. Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie. / Composition of dishes as well as allergens information is available upon request.