

NAPOJE I ALKOHOLE I BEVERAGES & ALCOHOLS

HERBATY / TEA

RICHMONT 19,-
Brekfast / Earl Grey Blue / Gunpowder Green / Green Jasmine /
White Pearl Of Fujian / Melon Mint / Mango Mui / Rooibos Sunrise /
Forest Fruits / Peach Lemon Star / Rapsberry 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 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 0,33l / 0,75l 17,- / 25,-
BESKIDU Woda gazowana / sparkling water
Woda niegazowana / still water

fuzetka 0,25l 17,-
Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem
Lemon with lemongrass, peach with hibiscus
Cappy 0,25l 18,-
Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy
Orange, apple, grapefruit
BURN 0,25l 20,-
ENERGY DRINK napój energetyczny / energy drink
KARAFKA WODY II 24,-
CARAFE OF WATER II

LEMONIADA / LEMONADE

KLASYCZNA / CLASSIC 330 ml 26,-
SEZONOWA / SEASONAL 330 ml 28,-
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,-
WARKA STRONG 6,5% 500 ml 27,-
CORONA EXTRA 4,5% 330 ml 25,-
CORONA CERO 0% 330 ml 24,-
ŻYWIEC 0% < 0,03% 500 ml 24,-
Zapytaj o dostępne smaki / Ask for available flavors

APERITIF, WERMUT / APERITIF, VERMOUTH 100 ml

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% 38,- / 36,-
(bez glutenowa / gluten free)
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,-

KONIAKI, BRANDY / COGNAC, BRANDY 40 ml

BRANDY TORRES 10 y.o. 38% 28,-
METAXA 7* 40% 36,-
COURVOISIER VS 40% 51,-

TEQUILA 40 ml

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,-

KOKTAJE / COCKTAILS

Pornstar Martini 44,-
Wódka waniliowa 40% / prosecco 11,5% / passoa 15% /
marakuja / limonka
Vanilla vodka 40% / prosecco 11,5% / passoa 15% / passion fruit / 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
Strawberry Mojito 39,-
Bacardi Carta Blanca 37,5% / truskawka / limonka /
mięta / woda gazowana
Bacardi Carta Blanca 37,5% / strawberry / 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 – „Merkuriusza 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 mięsiva, uzupełnione ofertą włoskich makaronów, zup i deserów. Poznaj naszą kuchnię i doświadcz prawdziwej uczty 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,-



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



Salata rzymska z krewetkami / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano / anchois
Romaine salad with shrimps / grilled bacon / Caesar dressing / tomatoes / red onions / Grana Padano / anchois
56,-



Polędwica 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
149,-



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



Tradycyjna szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana / świeża mięta
Traditional apple pie / 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 / gorgorice
69,-



- 🌿 **Krewetki na grzance / pomidory pellatti / ser feta / chilli**
Shrimp on toast / pellatti tomatoes / feta cheese / chilli
43,-



- ↑🌿 **Bruschetta z pomidorami / czosnek / świeża bazylia / orzeszki pini / oliwa extra virgin**
Bruschetta with tomatoes / garlic / fresh basil / pine nuts / extra virgin olive oil
31,-

ZUPY / SOUPS



- ↑ 🌿 **Pikantny barszcz czerwony z uszkami**
Spicy red borscht with dumplings
30,-

- 🌿 **Krem pomidorowy / grzanki / mozzarella**
Tomato cream / croutons / mozzarella
30,-

- Żurek na zakwasie / grzyby / wędzone żeberko / pieczona kiełbasa / 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,-

SALATY / SALADS

- 🌿 **Wege bowl / zielone sałaty / jajko / kus-kus jerozolimski / awokado / kimchi / groszek cukrowy / marchewka**
Vege bowl / green salads / egg / jerusalem couscous / avocado / kimchi / sugar peas / carrot
45,-



- ↑ **Salata rzymska z kurczakiem / grillowany boczek / sos cezar / pomidory / czerwona cebula / Grana Padano / anchois**
Romaine salad with chicken / grilled bacon / Caesar dressing / tomatoes / red onions / Grana Padano / anchois
49,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



- ↑ **Kotlet schabowy z kością / młoda kapusta / ziemniaki**
Bone-in pork chop the Old Polish way fried in lard / young cabbage / 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
119,-



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



- ↑ **Grillowany łosoś / kremowe risotto / szparagi / cytryna / pomidorki cherry**
Grilled salmon / creamy risotto / asparagus / lemon / cherry tomatoes
98,-



- ↑ 🌿 **Risotto z grzybami / szparagi / Grana Padano / oliwa / białe wino**
Mushroom risotto / asparagus / Grana Padano / olive / white wine
63,-



- ↑ **Półdewiczka wieprzowa / złociste kopytka / burak pieczony / sos demi glace**
Pork tenderloin / golden potato dumplings / roast beetroot / demi glace sauce
98,-

Serwis nie jest wliczony w cenę. Dla grup od 8 osób doliczamy 10% serwisu. / The service charge is not included. For groups of 8 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 and 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 / białe wino / śmietana / pomidorki cherry / parmezan**
Tagliatelle with chicken / dried tomatoes / spinach / garlic / white wine / cream / cherry tomatoes / parmesan
53,-



- ↑ 🌿 **Linguine z krewetkami / czosnek / cukinia / pomidorki cherry / bazylia / parmezan**
Linguine with prawns / garlic / courgettes / cherry tomatoes / basil / parmesan cheese
59,-



- ↑ **Lasagne bolognese z sosem pelatti / mozzarella / świeża bazylia**
Lasagne bolognese with pelatti sauce / mozzarella / fresh basil
54,-

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 siekany m 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
65,-

DODATKI / ADDITIVES

- Frytki stekowe / Steak fries** 18,-
Młode ziemniaki / Young potatoess 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 7,-
Śmietana / Sour cream 7,-
Majonez / Mayonnaise 7,-
Pieczyno / Bread 9,-

DESERY / DESSERTS

- Tarta z sezonowymi owocami / sos czekoladowy / świeża mięta** 39,-
Tart with seasonal fruit / chocolate sauce / fresh mint
Waniliowa panna-cotta / sos malinowy / owoce / świeża mięta 39,-
Vanilla panna cotta / rasperry 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:

DO POSIEKÓW POLECAMY
WE RECOMMEND IT WITH MEALS



**MENU DLA DZIECI
KIDS MENU**

