GALLERY
HOTEL
COLLECTION

CRAFT
wrocław

Witaj w restauracji Craft, w której zabierzemy Cię w kulinarną podróż po polskich smakach. Z pasją łączymy lokalne składniki, nowoczesne techniki i szacunek do tradycji, tworząc dania, które zachwycają smakiem i aromatem. Nasze potrawy to efekt starannego doboru produktów od zaufanych dostawców oraz kreatywnego podejścia do gotowania. Każdy kęs to podróż przez kulinarne emocje, które na długo pozostaną w Twojej pamięci.

Specjalność Restauracji

Tatar wołowy

Tatar wołowy gości w naszej restauracji od samego początku jej istnienia.
To wizytówka polskiej kuchni, którą serwujemy w niebanalnym stylu –
w tym sezonie z krakersem piwnym, topinamburem i rzodkiewką.
Jest to doskonały przykład skupiający rzemiosło i klasyczne techniki tworzenia potraw.

W daniach serwowanych przez naszego Szefa kuchni
znajdziecie wszystko to, co najlepsze na Dolnym Śląsku.

Dolina Baryczy - oleje, nabiał, ziemniaki
Sery Ślubowskie - nabiał
Młyn Skokowa - mąka do wypieku chleba
Rezerwat Jabłek - rzemieślniczy sok jabłkowy

POLAND 100 BEST RESTAURANTS 2025

@craftrestauracja

Przekąski

krokiet z buraków majonez z kolendrą 25

pakora ze szparagów i dymki mięta 25

boczniaki salt'n'pepper/ aioli 25

młode warzywa ricotta/ ikra 25

pastrami krakers z zakwasu 30

Pierwszy serwis chleba i masła w formie poczęstunku. Druga i każda następna porcja dodatkowo płatna. 15

Na start

szparagi ubijana feta/ pestki dyni 45

śledź palony ziemniak/ jabłko/ lubczyk 45

wołowina wędzona picanha/ sos gribiche 45

burrata chili/ boćwina 60

Pomiędzy

szparagi tahini ze słonecznika/ zioła 55

tatar krakers piwny/ topinambur 55

szparagi żółtko/ maślanka 60

ziemniaki sos z piklinga/ podgardle 60

Rekomendacje

Zapytaj naszą obsługę o dzisiejsze rekomendacje – przygotowaliśmy dla Ciebie coś specjalnego!

Grill

kurczak udo/ sos z kurzych łapek/ grillowana sałata 70

makrela z pieca węglowego/ szparagi/ pesto z natek 70

prosiak kark/ sos z cydru/ pikle 85

stek z łaty sos holenderski z wędzonym chili/ cykoria 75

ryba w sezonie filet/ polny szpinak/ sos z palonego masła 95

stek z antrykotu sos demi glace/ marynowany szpinak 60/100g

Dodatki

gniecione ogórki 25

fasolka szparagowa 25

frytki 25

pieczone rzodkiewki 25

wrocławskie knedle 25

Słodkie

lody z chleba 20

rabarbar gotowany ryż/ czarny bez 35

ciasto czekoladowe krem waniliowy 35

produkt lokalny · jajka · nabiał · SO2 · orzechy · sezam · gluten · specjalność restauracji · soja · gorczyca · seler · wieprzowina · danie wegetariańskie · danie wegańskie · danie niskokaloryczne · danie zawiera rybę · skorupiaki

Przy rezerwacji dla 8 i więcej osób do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12%.

GALLERY
HOTEL
COLLECTION

CRAFT
wrocław

Welcome to Craft Restaurant, where we take you on a culinary journey through the flavors of Poland. With passion, we combine local ingredients, modern techniques, and deep respect for tradition to create dishes that delight with their taste and aroma. Our cuisine is the result of carefully selected products from trusted suppliers and a creative approach to cooking. Each bite is a journey through culinary emotions that will stay with you for a long time.

Signature dish

Beef tartare
Tartare has been in our restaurant since its very beginning. It is a flagship of Polish cuisine, which we serve in a remarkable style - this season with beer cracker, sunchoke and radish. It is a perfect example of bringing together craftsmanship and classic techniques of food making.

In the dishes served by our chef you will find everything,
what is the best in Lower Silesia

Dolina Baryczy - oils, dairy products, potatoes
Sery Ślubowskie - dairy products
Młyn Skokowa - flour for bread baking
Rezerwat Jabłek - artisanal apple juice

POLAND 100 BEST RESTAURANTS 2025

@craftrestauracja

Nibbles

beet croquette cilantro mayo — 25

asparagus and spring onion pakora fritter mint — 25

oyster mushrooms salt'n'pepper style aioli — 25

spring vegetables fish roe dressing — 25

corned beef sourdough cracker — 30

The first bread and butter service in the form of a complementary treat. The second and each next serving is extra charged. — 15

To start

asparagus whipped feta/ pepitas — 45

herring coal roasted potato/ apple/ lovage — 45

beef smoked picanha/ gribiche sauce — 45

burrata chili/ beetroot chards — 60

Mid plates

asparagus sunflower seeds' tahini/ herbs — 55

tartare beer cracker/ sunchoke — 55

asparagus egg yolk/ buttermilk — 60

potatoes smoked herring sauce/ guanciale — 60

Recommendations

Ask our staff about today's recommendations – we have prepared something special for you!

Grill

chicken thigh/ chicken feet sauce/ grilled lettuce — 70

mackerel char grilled/ asparagus/ garden pesto — 70

piglet pork neck/ cider sauce/ pickles — 85

flank steak hollandaise sauce with smoked chili/ radicchio — 75

seasonal fish of the day fillet/ wild spinach/ burnt butter sauce — 95

ribeye steak demi-glace sauce/ marinated spinach — 60/100g

Side dishes

smashed cucumbers — 25

green beans — 25

french fries — 25

roasted radishes — 25

wroclaw's dumplings — 25

Desserts

bread ice cream — 20

rhubarb rice pudding/ elderflower — 35

chocolate cake vanilla cream — 35

local product · eggs · dairy · SO2 · peanuts · sesame · gluten · restaurant specialty · soya · mustard · celery · pork · vegetarian dish · vegan dish · low-calorie dish · dish contains fish · crustaceans

12% service charge will be added to the final bill for reservations from 8 Guests and more.