

regale

B A R & R E S T A U R A N T



Regale:

*kusić , ucztować, delektować się
to tempt, to feast, to delight*

*W sercu historycznego Krakowa Regale Bar & Restaurant
to miejsce relaksu, odprężenia i cieszenia się energią życia.*

*Każde danie w naszym współczesnym polskim menu celebruje smak,
jakość i zdrową dawkę hedonizmu.*

*Nasze menu serwuje lokalne przysmaki z międzynarodowym akcentem,
umiejętnie łącząc tradycyjne i nowoczesne akcenty,
aby zaskoczyć i zachwycić.*

*In the heart of historical Krakow, Regale Bar & Restaurant
is a place to relax, unwind and enjoy the vibrancy of life.*

*Each dish on our contemporary Polish menu celebrates flavour
and quality - and includes a healthy dash of hedonism.*

*Our creative menu serves local favourites with an international twist,
artfully combining traditional and modern touches to surprise
and delight.*

Skuś się / *To tempt*

Seriola 82

crème fraîche / majonez wasabi / kompresowane jabłko / purpurowa rzepa / dressing yuzu z imbirem

Seriola

crème fraîche / wasabi mayonnaise / compressed apple / purple turnip / yuzu ginger dressing

Zupa z białych szparagów 45

concasse szparagowe / czosnek niedźwiedzi / kaffir / wegański kawior

White asparagus soup

asparagus concasse / wild garlic / kaffir / vegan caviar

Żurek na domowym zakwasie 43

wędzone ziemniaki / piana borowikowa / skwarki / jajko przepiórcze / majeranek

"Żurek" sour rye soup

smoked potatoes / porcini mushroom foam / pork cracklings / quail egg / marjoram

Tatar z polskiej wołowiny 79

esencja z grzybów leśnych / dymka / foie gras / sałatka z ziół / chałka z białym makiem

Polish beef tartar

mushroom essence / spring onions / foie gras / herb salad / white poppy seeds challah bread

Parfait z marchwi 62

mascarpone / cykoria / kolorowa piklowana marchew / dressing pomarańczowy

Carrot parfait

mascarpone / chicory / heritage pickled carrots / orange dressing

Kawior Antonius (30g) 340

bliny / kwaśna śmietana

Antonius caviar (30g)

blini / sour cream

Uracz się / *To feast*

Polędwica wołowa

154

szpinak / zielone szparagi / piklowana cebula perłowa / majonez crudo / purée ziemniaczane / sos demi-glace

Beef fillet

spinach / green asparagus / pickled pearl onions / crudo mayonnaise / mashed potatoes / demi-glace sauce

Halibut

149

kremowa fregola / sos z langusty / soliród / kawior z pstrąga / sałatka z kolorowych pomidorów

Side sałatka z kolorowych pomidorów / rzodkiewka / woda pomidorowa / olej kaffirowy / zioła

Halibut

creamy fregola / crawfish sauce / samphire / trout caviar / colored tomato salad

Side *tomato salad / radish / tomato water / kaffir oil / herbs*

Pierś kaczka

119

kruszonka pięciu smaków / purée z buraka / terrina foie gras / galaretka z hibiskusa / cykoria purpurowa / sos kaczki

Duck breast

five-spice crumble / beet purée / foie gras terrine / hibiscus jelly / purple chicory / duck sauce

Sola Dover

189

kremowe ziemniaki ze szczypiorkiem / sos beurre noisette z szalotką i kaparami / sałatka z kolorowych pomidorów

Dover Sole

creamy potatoes with chive / beurre noisette sauce with shallots and capers / tomato salad

Pierogi z wędzonym twarogiem*

62

redukcja z karmelizowanej cebuli / pieczarka / cebula perłowa / skwarki

*Traditional "pierogi" cottage cheese dumplings**

caramelized onion reduction / champignons / pearl onion / pork cracklings

**dostępna opcja wegetariańska / vegetarian option available*

Biodrówka jagnięca 145

crust ze szpiku / szparagi / faszerowane smardze / gniecione ziemniaki / sos jagnięcy

Lamb saddle

bone marrow crust / asparagus / stuffed morel mushroom / smashed potatoes / lamb sauce

Zielone risotto 72

orzechy pini / chrupiące młode warzywa / espuma z dojrzewających polskich serów / czosnek niedźwiedzi

Green risotto

pine nuts / crispy vegetables / polish ripening cheese espuma / wild garlic

Delektuj się / *To delight*

Tort Saski 41

Saski Cake

Sernik z truskawkami i kwiatem bzu 41

Cheesecake with strawberries and elderflower

Sorbet z rabarbaru 69

Szampan

Rhubarb sorbet

Veuve Clicquot Champagne



Danie wegetariańskie / Vegetarian dish



Bez glutenu / Gluten free



Bez laktozy / Lactose free

Wszystkie produkty są przygotowywane w miejscu, gdzie występują alergeny. Jeśli cierpisz na jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować obsługę podczas składania zamówienia.

All products are prepared in an area where allergens are present. If you suffer from any food allergies, please inform your waiter while ordering.

Do rachunku zostanie doliczona opcjonalna opłata za obsługę w wysokości 10%.

A discretionary optional service charge of 10% will be added to your bill.

regale

B A R & R E S T A U R A N T

