

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

- TATAR WOŁOWY**, pesto z liści rzodkiewki, marynowana skorzonera, suszone żółtko, majonez z czarnuszki, chips ryżowy
29 zł
Beef tartare, radish leaves pesto, marinated scorzonera, dried egg yolk, black cumin mayonnaise, rice cracker
/A: 2, 5, 6, 7, 13
- ŚLEDŹ W OLEJU RZEPAKOWYM**, emulsja cytrynowa, szczypiorek, amarantus, fasola adzuki
19 zł
Herring in colza oil, lemon emulsion, chives, amaranthus, adzuki beans
/A: 3, 9
- GRASICA CIEŁĘCA**, marynowana brukiew, ziemniak, potrawka z grzybów, chrupiąca kapusta włoska
29 zł
Calf sweetbread, marinated rutabaga, potato, mushroom stew, crispy roman salad
/A: 5
- SZPARAGI**, perłowy kuskus, jarmuż na kilka sposobów, nieaktywne płatki drożdżowe, brązowe masło
24 zł
Asparagus, couscous, different varieties of kale, yeast flakes, brown butter
/A: 5, 13
- PIECZONA MARCHEW**, hummus z marchewki, ciecierzycy duszona w sosie warzywnym, smażony bocznik, majonez drożdżowy, olej pietruszkowy
24 zł
Roasted carrots, carrot hummus, chickpeas stewed in vegetable sauce, fried oyster mushroom, yeast mayonnaise, parsley oil
/A: 2, 6, 14

DESKI / PLATTERS

- DESKA SERÓW/ DESKA SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH**, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo
34/50 zł
Cheese platter/Artisan cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread
/A: 5, 8, 13
- DESKA WŁOSKICH WĘDLIN**, spianata, salami, mortadela, szynka dojrzewająca, lardo, oliwki, suszone pomidory, pieczywo
34 zł
Italian meat platter, spianata, salami, mortadella, matured ham, lardo, olives, dried tomatoes, bread
/A: 8, 13
- PRZEKĄSKI DO WINA**: placuszki orkiszowe z kwaśną śmietaną, domowe chorizo, śledź w oleju rzepakowym, wędzona gęś, świeże warzywa, ser kozii z granatem, suszone pomidory, oliwki, masło, pieczywo
34 zł
42 zł
Wine Appetizers: spelt cakes with sour cream, home-made chorizo, herring in colza oil, smoked goose, fresh vegetables, goat cheese with pomegranate, dried tomatoes, olives, butter, bread
/A: 1, 2, 5, 9, 13, 14

OWOCE MORZA / SEAFOOD

- MULE**, sos winno-maślany, grzanki
29 zł
Mussels, wine and butter sauce, croutons
/A: 1, 4, 5, 13
- KREWETKI**, awokado, szalotka, chilli, czerwony ryż
29 zł
Shrimps, avocado, shallots, chilli, red rice
/A: 5, 11

SALATKI / SALADS

- BURRATA**, sałata radicchio, suszone pomidory, cytrusy, bagietka
28 zł
Burrata, radicchio salad, dried tomatoes, citrus, baguette
/A: 5, 7, 13
- SALATKA Z WOŁOWINĄ**, miks sałat, marynowane grzyby shimeji, cebulki balsamiczne, smażony bocznik, grzanki z pieczywa, sos jogurtowy z serem bursztyn
28 zł
Salad with beef, salad mix, marinated shimeji mushrooms, onions in balsamico, fried oyster mushroom, toasts, yoghurt-cheese sauce
/A: 6, 14, 5, 13
- SALATKA Z KOZIM SEREM**, sałata rzymska, rabarbar, czerwona cebula, sos z suszonych pomidorów, nerkowce
28 zł
Salad with goat cheese, romaine lettuce, rhubarb, red onion, dried tomatoes sauce, cashews
/A: 5, 7

Do każdej sałatki podajemy pieczywo i masło.

We serve bread and butter with every salad.

ZUPY / SOUPS

CHŁODNIK SZPINAKOWY , jajko przepiórcze, batat <i>Cold spinach soup, quail egg, sweet potato</i>	/A: 2, 5	18 zł
KREM Z BRUKWI , pikantna wołowina, orzechy ziemne, kolendra <i>Rutabaga cream, spicy beef, peanuts, coriander</i>	/A: 8, 12	18 zł
BULION Z PIECZONEGO KURCZAKA I WOŁOWINY , pierożki z cielęciną <i>Poultry-beef broth, veal dumplings</i>	/A: 2, 10, 13	16 zł

MAKARONY I PIEROGI / PASTA AND PIEROGI DUMPLINGS

GARGANELLI , sos śmietanowy z mlekiem kokosowym i curry, cukinia, kurczak/krewetki <i>Garganelli, coconut milk and curry sauce, courgette, chicken/shrimps</i>	/A: 2, 5, 11, 13	24/29 zł
RISOTTO z zielonymi warzywami, parmezan, oliwa z liści kaffiru <i>Risotto with greens, parmesan, kaffir leaves oil</i>	/A: 5	24 zł
RAVIOLI z krewetkami i szczypiorkiem, emulsja maślana <i>Ravioli with shrimps and chives, butter emulsion</i>	/A: 2, 5, 11, 13	36 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁĘDWICA CIEŁĘCA , puree ziemniaczane z prażoną cebulą i pieczarkami, kremowy brokuł, marynowana skorzonera, jus cielęcy <i>Veal, potato puree with fried onions and champignon, creamy broccoli, marinated scorzonera, veal jus</i>	/A: 5, 10	55 zł
POLICZEK WOŁOWY , kasza jęczmienna, spianata, kompresowany ogórek, pieczarka portobello, sos pieczeniowy <i>Beef Ox-cheek, barley groats, spianata, pickled cucumber, portobello mushroom, gravy</i>	/A: 5, 10, 13	39 zł
ROSTBEF , domowe frytki, szpinak z czosnkiem i orzechami włoskimi, demi-glace z zielonym pieprzem <i>Roast beef, home-made fries, spinach with garlic and walnuts, demi-glace with green pepper</i>	/A: 1, 7, 10	56 zł
SZNYCEL Z INDYKA , ziemniaki z wody, szparagi, wędzona kwaśna śmietana <i>Turkey Schnitzel, boiled potatoes, asparagus, smoked sour cream</i>	/A: 2, 5, 13	35 zł
STEK Z SELERA , topinambur na kilka sposobów, słonecznik, sos warzywny <i>Celery steak, variety of Jerusalem artichokes, sunflower seeds, vegetable sauce</i>	/A: 5, 7, 10	29 zł
FILET Z DORADY , tarta grzybowa, emulsja z jarmużu, marynowana kapusta włoska z gorczycą, bocznik, sos rybny z zielonym pieprzem <i>Bream steak, mushroom tarte, kale emulsion, marinated kale with charlock, oyster mushroom, fish sauce with green pepper</i>	/A: 2, 5, 6, 9, 13	39 zł
LABRAKS , kasza bulgur ze szczypiorkiem, puree z pietruszki z wanilią, marynowany koper włoski z glonami, sos beurre blanc <i>Seabass, bulgur groats with chive, parsley puree with vanilla, marinated fennel with algae, beurre blanc sauce</i>	/A: 1, 5, 9	39 zł

DESERY / DESSERTS

CIASTKO RABARBAROWE , miętowy krem angielski, orzech laskowy, lody karmelowe <i>Rhubarb cake, mint custard, hazelnuts, caramel ice cream</i>	/A: 2, 5, 7, 13	18 zł
PTASIE MLECZKO , mus z żurawiny, lody z brązowego masła <i>'Ptasie mleczko' marshmallow, cranberry mousse, brown butter ice cream</i>	/A: 2, 5	18 zł
SEMIFREDDO TIRAMISU , palona biała czekolada, mus z pieczonego jabłka <i>Semifreddo Tiramisu, smoked white chocolate, roasted apple mousse</i>	/A: 2, 5, 13	18 zł

MENU DEGUSTACYJNE

MENU DEGUSTACYJNE to specjalnie przygotowany przez naszego szefa kuchni, zestaw **pięciu lub siedmiu** dań wybranych ze standardowego menu. Proponujemy uzupełnienie go selekcją win opierającą się na autorskich wyborach naszego sommeliera, Michała Kasińskiego.

5 dań: 120 zł/os.
Selekcja wina 100 zł/os. (5 kieliszków)

7 dań: 170 zł/os.
Selekcja wina 140 zł/os. (7 kieliszków)

Uwaga:

W skład zestawu wchodzi **5 lub 7** pozycji z podstawowej karty menu (w formie połowy standardowej porcji).

Menu degustacyjne serwujemy dla minimum dwóch Gości przy stoliku.

TASTING MENU

TASTING MENU is a set of **five or seven** courses selected by our Chef, from the standard menu. It can be complemented by selection of wines chosen by our head sommelier, Michał Kasiński.

5 courses 120 zł/pp
Wine pairing 100 zł/pp (7 glasses)

7 courses 170 zł/pp
Wine pairing 140 zł/pp (7 glasses)

Please note:

The set consists of 5 or 7 courses from our standard menu (size of half the standard portion).

The tasting menu is served if ordered by the minimum of 2 guests at the table.


MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

ROSÓŁ z kluseczkami Chicken soup with noodles	/A: 13, 10	10 zł
ZUPA POMIDOROWA Tomato soup	/A: 13, 10	10 zł
FILET Z KURCZAKA z ziemniakami i marchewką Chicken breast fillet with potatoes and carrots	/A: 5	16 zł
MAKARON w sosie pomidorowym Pasta with tomato sauce	/A: 13	14 zł
NALEŚNIKI z serem/Nutellą/powidłami Pancakes with cheese/Nutella/jam	/A: 5, 13	12 zł 2 szt./pcs
LODY WANILIOWE z polewą czekoladową Vanilla ice cream with chocolate icing	/A: 2, 5	9 zł

GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

Americano	8 zł
Espresso	7 zł
Espresso doppio	9 zł
Cappuccino	10 zł
Latte	11 zł
Flat white	12 zł
Espresso macchiato	8 zł
Herbata	10 zł
Herbata rozgrzewająca	13 zł

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

Pepsi, Lipton Ice Tea, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	7 zł
	
Woda niegazowana, perlage 300 ml / 700 ml	7/12zł
Soki, nektary 200 ml	7 zł
Sok ze świeżych owoców 200 ml	14 zł
Lemoniada 250 ml	8 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Bache Gabrielsen VSOP Classic Cognac 40 ml	34 zł
Bache Gabrielsen XO Cognac 40 ml	49 zł
Bache Gabrielsen Serenite Extra Cognac Grande Champagne 40 ml	94 zł
Armagnac VSOP 8YO 40 ml	25 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	22 zł
Cognac Martell V.S. 40 ml	25 zł
Cognac Martell V.S.O.P. 40 ml	35 zł

GRAPPA

Friuliana °43 Grappa 20 ml	9 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	16 zł

WHISKY / BURBON

Evan Williams Black Bourbon 40 ml	15 zł
Evan Williams 1783 Small Batch Bourbon 40 ml	18 zł
Silver Seal 12YO Speyside Single Malt 40 ml	23 zł
Silver Seal 16YO Speyside Single Malt 40 ml	29 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	28 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	36 zł

Jameson Irish Whiskey 40 ml	19 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	29 zł
Macallan 12yo double cask 40 ml	39 zł
Glenmorangie 18yo extremely rare 40 ml	59 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	21 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	21 zł

RUM

Doorly`s 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	12 zł
Doorly`s 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	14 zł

WÓDKA / VODKA

Mamont Vodka butelka 0,5 l	40 ml 18 zł / butelka 0,5 l 200 zł
Saska	40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł
Wyborowa	40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur 40 ml	24 zł
Pastis 20 ml	12 zł
Wenneker Likier 20 ml	7 zł
Fernet 20 ml	6 zł
Sambuca 20 ml	6 zł
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml	14 zł
Limoncello 20 ml	12 zł
Vermouth 40 ml	8 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Wiśniowa/Cherry 40 ml	8 zł
Pigwowa/Quince 40 ml	8 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml	8 zł
Trójniak Herbowy 40ml	10 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l	7 zł
Beczkowe 0,5 l	9 zł
Butelkowe 0,5 l	10 zł
Kraftowe 0,5 l	16 zł

GRZAŃCE / MULLED ALCOHOL

Grzane piwo/Mulled beer 0,5 l	14 zł
Grzane wino/Mulled wine 0,15 l	15 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR	15 zł
Crème de cassis / prosecco	
MIMOZA PROSECCO	15 zł
Świeży sok z pomarańczy / prosecco Fresh orange juice / prosecco	
COSMOPOLITAN	18 zł
Wódka / cointreau / sok z limonki / sok żurawinowy Vodka / cointreau / lime juice / cranberry juice	
WINE MOJITO	18 zł
Prosecco / limonka / mięta / cukier trzcinowy / lód kruszony Prosecco / lime / mint / cane sugar / crushed ice	
NEGRONI	22 zł
Gin / vermouth rosso / campari / angostura	
OLD FASHIONED	19 zł
Whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda Whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
CAIPIROSKA	16 zł
Wódka / limonka / cukier trzcinowy / kruszony lód Vodka / lime / sugar cane / crushed ice	
MOJITO	18 zł
Biały rum / limonka / cukier trzcinowy / mięta / soda White rum / lime / sugar cane / mint / soda	
CUBA LIBRE	15 zł
Ciemny rum / limonka / cola Dark rum / lime / coke	
APEROL SPRITZ	19 zł
Aperol / prosecco / soda	

ALERGENY / A: 1. Dwutlenek siarki, 2. Jaja, 3. Łubin, 4. Mięczaki,
5. Mleko i produkty mleczne, 6. Musztarda, 7. Orzechy,
8. Orzechy ziemne (arachidowe), 9. Ryby, 10. Seler,
11. Skorupiaki, 12. Soja, 13. Zboża zawierające gluten,
14. Sezam

Składniki potraw zawierają alergeny.
Jeśli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.

ALLERGENS / A: 1. Sulphur Dioxide, 2. Eggs, 3. Lupine, 4. Molluscs,
5. Milk and dairy products, 6. Mustard, 7. Nuts,
8. Peanuts (groundnuts), 9. Fish, 10. Celery,
11. Shellfish, 12. Soya, 13. Grains containing gluten,
14. Sesame

The food ingredients contain allergens.
If you need more information, ask our staff.

TINTO
wine bar | restauracja

PL. Władysława Łokietka 3, Lublin
tel. 570 919 702
 tintolublin

