

TINTO
wine bar | restauracja




MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

- TATAR WOŁOWY**, kiszona rzodkiewka, marynowany ogórek, majonez szczypiorkowy, shimeji
Beef tartare, pickled radish, marinated cucumber, chives mayonnaise, shimeji
/A: 2, 5, 6 **29 zł**
- TUŃCZYK W BIAŁYM SEZAMIE**, sałatka z młodego ziemniaka czerwonej cebuli i chili, kolendra, żel z limonki
Tuna in white sesame, young potatoes salad, red onions and chilli, coriander, lime gel
/A: 9, 14 **29 zł**
- KREWETKI W SOSIE POMIDOROWYM** z chorizo, jalapeño, mango, kolendra, chlebek naan
Shrimps in tomato sauce with chorizo, jalapeño, mango, coriander and naan bread
/A: 2, 5, 11, 13 **34 zł**
- GRASICA**, seler z bocznikiem i miętą, chrzan, piklowana szalotka, orzechy ziemne, oliwa z rukwi
Sweetbread, celery with pork belly and mint, horseradish, pickled shallots, peanuts, watercress olive oil
/A: 5, 8, 10 **35 zł**
- LENIWE Z RICOTTY**, consommé z pieczonej kapusty, gołąbek, szczypior
Ricotta dumplings, baked cabbage consommé, cabbage roll, chives
/A: 2, 5, 13 **19 zł**

DESKI / PLATTERS

- DESKA SERÓW/DESKA SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH**, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo
Cheese platter/Artisan cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread
/A: 5, 12, 13 **34/50 zł**
- DESKA WŁOSKICH WĘDLIN**, spianata, salami, mortadela, szynka dojrzewająca, lardo, oliwki, suszone pomidory, pieczywo
Italian meat platter, olives, dried tomatoes, bread
/A: 12, 13 **34 zł**
- PRZEKĄSKI DO WINA**: pasta z bakłażana z truflą, kiszona rzodkiewka dżem z selera naciowego z gorgonzolą, wędzony kurczak, chorizo, świeca wołowa, suszone pomidory, pasta z wędzonego pstrąga, oliwki, pieczywo z ziarnami, masło
Wine Appetizers: aubergine and truffles paste, pickled radish, celery and gorgonzola jam, smoked chicken, chorizo, hanger steak, dried tomatoes, smoked trout paste, olives, bread with seeds, butter
/A: 2, 5, 9, 13 **34 zł**
 **50 zł**


MULE / MUSSELS

- MULE**, sos winno maślany, grzanki
Mussels, wine and butter sauce, croutons
/A: 1, 4, 5, 13 **29 zł**
- MULE**, sos pomidorowy, grzanki
Mussels, tomato sauce, croutons
/A: 1, 4, 13 **29 zł**

SAŁATKI / SALADS

- Z KREWETKAMI**, świeży karczoch, szynka crudo, salsa z ananasa, oliwa chili, dressing bazyliowy
With shrimps, fresh artichoke, crudo ham, pineapple salsa, chili olive oils, basil dressing
/A: 5, 6, 11 **35 zł**
- Z WĘDZONYM TWAROGIEM**, marynowana rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, ogórek, orzechy włoskie
With smoked curd cheese, marinated radish, romaine lettuce, cherry tomatoes, black olives, walnuts and cucumber
/A: 5, 6, 7 **28 zł**
- Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM**, relish z mango i suszonych pomidorów, chrupiący boczek, kalarepa, chipsy ziemniaczane
With corn-fed chicken, mango and dried tomatoes relish, crunchy bacon, kohlrabi, potato chips
/A: 5 **28 zł**

Do każdej sałatki podajemy pieczywo i masło.

We serve bread and butter with every salad.

ZUPY / SOUPS

- CHŁODNIK Z MŁODEJ MARCHWI I POMARAŃCZY**, ser koryciński, czarne oliwki
Young carrots and oranges gazpacho, Corinthian cheese, black olives
/A: 2, 5 **18 zł**

KREM Z ZIELONYCH WARZYW z czosnkiem niedźwiedzim, jajko poszeta, chrupiąca spianata **18 zł**

Green vegetables cream with wild garlic, poached egg, crunchy spianata

/A: 2, 5

BULION DROBIOWY, wędzony kurczak, lane kluseczki, zielenina **18 zł**

Poultry broth, smoked chicken, noodles, greens

/A: 3, 5

MAKARONY I PIEROGI / PASTA AND PIEROGI DUMPLINGS

TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ, suszone pomidory, karczochy, natka, sos maślany **29 zł**

Tagliatelle with beef, dried tomatoes, artichoke, greens, butter sauce

/A: 2, 5, 13

PIEROGI ZE SZPARAGAMI I RICOTTA, wędzona słonina, ser bursztyn, pesto z rukoli **30 zł**

Pierogi Dumplings with asparagus and ricotta, smoked pork belly, yellow cheese, arugula pesto

/A: 2, 5, 13

STROZZAPRETI Z WĘDZONĄ RYBĄ, sos szpinakowy, świeży szpinak, orzechy włoskie, koper włoski, por **26 zł**

Strozapretti with smoked fish, spinach sauce, fresh spinach, walnuts, fennel, leeks

/A: 2, 5, 7, 9, 13

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

GOŁONKA Z INDYKA, puree ziemniaczane ze szparagami, sałatka z młodej marchwi i jarmużu, demi glace **36 zł**

Turkey knuckle, potato and asparagus puree, young carrots and kale salad, demi-glace

/A: 5, 6

STEK Z BIODRÓWKI WOŁOWEJ, ciecierzycyca, palony por, mus z batata, grillowane padron, demi-glace **69 zł**

Beef chump steak, chickpeas, smoked leeks, sweet potato mousse, grilled padron, demi-glace

/A: 5

FILET Z JESIOTRA, żółta soczewica z kaparami, terrina z zielonych warzyw, sos z miso i migdałów **55 zł**

Sturgeon fillet, yellow lentils with capers, green vegetables, miso sauce with almonds,

/A: 5, 9

POLĘDWICA Z DORSZA, kasza orkiszowa, sezonowe warzywa, guanciale, sos beurre blanc **49 zł**

Cod fillet, spelt groats, seasonal vegetables, guanciale, beurre blanc sauce

/A: 5, 9

PIERŚ Z BAŻANTA, fasola mung, kalafior w brązowym maśle, żel z mirabelki, puree z pietruszki z miodem gryczanym, jus z pieczonego drobiu **55 zł**

Pheasant breast, mung beans, cauliflower in brown butter, mirabelles gel, parsley and buckwheat honey puree, baked poultry gravy

/A: 5

STEK WIEPRZOWY, młody ziemniak, masło szałwiowe, piklowany żółty burak, kiszony jarmuż, czerwona cebula **50 zł**

Pork steak, young potatoes, sage butter, pickled yellow beetroot, pickled kale, red onions

/A: 5

PIECZARKA PORTOBELLO, ciasto francuskie, bursztyn, duszona cebula z tymiankiem, pietruszka z szałwią, marynowana rzodkiewka **36 zł**

Portobello mushroom, puff pastry, cheese, vegetables stewed with thyme, parsley and sage mousse, marinated radish

/A: 2, 5, 13

DESERY / DESSERTS

MONODESER Z MUSEM TRUSKAWKOWYM, czekolada aero, ser brie, lody z kaffiru i limonki **18 zł**

Dessert with strawberry mousse, aero chocolate, brie cheese, kaffir and lime ice cream

/A: 2, 5

PIEROŻKI Z MASCARPONE, wanilią i zielonym pieprzem, sos cytrynowy z nacią pietruszki i częstkami owoców, oliwa miętowa **18 zł**

Dumplings with mascarpone, vanilla and green pepper, lemon and parsley sauce with fruits, mint olive oil

/A: 2, 5, 13

KREM CYTRYNOWY, z szałwią i wasabi, financier orzechowy, lody z mleka kokosowego **18 zł**

Lemon cream, with sage and wasabi, nut-flavoured financier, coconut milk ice cream

/A: 2, 5, 7

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.

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.

5 courses 120 zł/pp
Wine pairing 100 zł/pp (5 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.

AUTORSKIE MENU DEGUSTACYJNE SZEFA KUCHNI

AUTORSKIE MENU DEGUSTACYJNE SZEFA KUCHNI prezentuje jego talent i sztukę oraz charakter kuchni Tinto – naszą kulinarną filozofię w pigułce. Szef Kuchni komponuje smaki, zapachy, kolory i tekstury według własnego uznania w oparciu o sezonowe produkty dostępne u naszych sprawdzonych dostawców.

Autorskie menu degustacyjne jest propozycją nie tylko dla odważnych. Może stanowić oryginalne doświadczenie kulinarne i doskonale sprawdzi się jako urozmaicenie spotkania w restauracji.

Walory smakowe potraw świetnie uzupełni wine-pairing lub wyselekcjonowane butelki wina zarekomendowane przez naszych sommelierów.

- Wymagamy wcześniejszej rezerwacji, minimum 48h przed przybyciem.
- Ponieważ menu degustacyjnego nie łączymy z menu a la carte, wymagane jest jego zamówienie przez wszystkich gości przy jednym stoliku.
- Przy dokonywaniu rezerwacji prosimy o informację o ewentualnych alergiach pokarmowych oraz wymaganiach dietetycznych.

5 dań: 150 zł/os.
Selekcja wina 100 zł/os. (5 kieliszków)

7 dań: 200 zł/os.
Selekcja wina 140 zł/os. (7 kieliszków)

CHEF'S CHOICE TASTING MENU

CHEF'S CHOICE TASTING MENU is a show of talent and abilities of our Chef, as well as the character of Tinto's cuisine – our philosophy in a nutshell. Our Chef will create for you a composition of tastes, smells, colors and textures according to his concept, based on the seasonal products available at our trusted suppliers. Chef's choice menu is a possibility not only for the brave. It can constitute an exquisite, authentic culinary experience and will help to mix it up during a gathering at the restaurant.

The experience can be complemented by wine-pairing or bottles of wine selected by our Sommelier.

- An early reservation is required, minimum 48h before arrival.
- We do not mix tasting menu with a la carte, therefore all guests at the table are required to order a tasting menu.
- Please let us know of any allergies or dietary requirement when making the reservation.

5 courses 150 zł/pp
Wine pairing 100 zł/pp (5 glasses)

7 courses 200 zł/pp
Wine pairing 140 zł/pp (7 glasses)


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 Tea | 10 zł |
| Herbata rozgrzewająca Tea to warm up | 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 Juices 200 ml | 7 zł |
| Sok ze świeżych owoców Freshly Squeezed Juices 200 ml | 14 zł |
| Lemoniada Lemonade 250 ml | 14 zł |

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Armagnac VSOP 8YO 40 ml | 26 zł |
| Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml | 25 zł |
| Larsen Cognac V.S 40 ml | 29 zł |
| Larsen Cognac V.S.O.P. 40 ml | 39 zł |

GRAPPA

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml | 10 zł |
| Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml | 18 zł |

WHISKY / BURBON

| | |
|--|-------|
| Jack Daniel's 40 ml | 18 zł |
| Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml | 23 zł |
| Macleod`s Speyside Single Malt 40 ml | 29 zł |
| Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml | 39 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 |
| Śliwowica 70% 20 ml | 20 ml 14 zł |
| Wyborowa | 40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł |

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

| | |
|--|-------|
| Pastis 20 ml | 12 zł |
| Wenneker Likier 20 ml | 7 zł |
| Fernet 20 ml | 8 zł |
| Sambuca 20 ml | 8 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 | 10 zł |
| Pigwowa/Quince 40 ml | 10 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 wino/Mulled wine 0,15 l | 15 zł |
|--------------------------------|-------|

DRINKI / COCKTAILS

| | |
|---|--------------|
| PROSECCO KIR | 15 zł |
| 20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco | |
| MIMOZA PROSECCO | 15 zł |
| 70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco | |
| 70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco | |
| COSMOPOLITAN | 20 zł |
| 40 ml wódka / 20 ml cointreau / 20 ml sok z limonki / 20 ml sok żurawinowy | |
| 40 vodka / 20 ml cointreau / 20 ml lime juice / 20 ml cranberry juice | |
| WINE MOJITO | 18 zł |
| 150 ml prosecco / limonka / mięta / cukier trzcinowy / lód kruszony | |
| 150 ml prosecco / lime / mint / cane sugar / crushed ice | |
| NEGRONI | 25 zł |
| 30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura | |
| OLD FASHIONED | 19 zł |
| 60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda | |
| 60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water | |
| MOJITO | 23 zł |
| 40 ml biały rum / limonka / cukier trzcinowy / mięta / soda | |
| 40 ml white rum / lime / sugar cane / mint / soda | |
| CUBA LIBRE | 15 zł |
| 40 ml ciemny rum / limonka / cola | |
| 40 ml dark rum / lime / coke | |
| APEROL SPRITZ | 22 zł |
| 60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda | |
| HARVARD | 28 zł |
| 40 ml koniak / 20 ml słodki vermouth / 10 ml syrop cukrowy / 3 dashe angostury | |
| 40ml cognac / 20 ml sweet vermouth / 10 ml sugar syrup / 3 dashes of angostura | |
| A.J. | 25 zł |
| 40 ml calvados / 40 ml sok grejpfrutowy / 20 ml syrop cukrowy / cynamon | |
| 40 ml calvados / 40 ml grapefruit juice / 20 ml sugar syrup / cinnamon | |

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

