

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

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)

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

