

TINTO  
wine bar | restauracja



---

MENU

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

- TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ**, lomo, prażony jarmuż, majonez grzybowy, piklowana cebula i pieczarki, bursztyn. **63 zł**  
*Beef tenderloin tartare*, lomo, roasted kale, mushroom mayonnaise, pickled onion and mushrooms, aged cheese bursztyn. /A: 2,5,6
- KREWETKI Z MANGO I CHORIZO**, papryczki Padrón, białe wino, czosnek, bagietka czosnkowa. **63 zł**  
*Shrimps with mango and chorizo*, Padrón peppers, white wine, garlic, garlic baguette. /A: 1,5,11,13
- CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ**, kapary, Pecorino Romano, rukola, oliwa extra virgin, pieprz. **53 zł**  
*Beef tenderloin carpaccio*, capers, Pecorino Romano, arugula, extra virgin olive oil, pepper. /A: 5
- SALAATKA Z KACZĄ PIERSIĄ**, marynowany burak i dynia, sałata rzymska, wędzony twaróg, dressing żurawinowy, glazurowany orzech. **39 zł**  
*Duck breast salad*, marinated beetroot and pumpkin, romaine lettuce, smoked curd cheese, cranberry dressing, glazed nuts. /A: 5,6,7

## DESKI / PLATTERS

- DESKA SERÓW SZWAJCARSKICH**, ser truflowy, z czosnkiem niedźwiedzim, z płatkami chilli, z płatkami róży, z drobkami soli, kminkowy, dżem z pigwowca i rokitnika, pieczywo. **79 zł**  
*Swiss cheese board*, truffle cheese, wild garlic cheese, cheese with chili flakes, cheese with rose petals, cheese with salt diamonds, cheese with cumin, quince and sea buckthorn jam, bread. /A: 5,7,13
- DESKA WĘDLIN HISZPAŃSKICH I SZWAJCARSKICH SERÓW**, pieczywo, oliwki, suszone pomidory. **74 zł**  
*Board of Spanish cold cuts and Swiss cheeses*, bread, olives, sun-dried tomatoes. /A: 5,13
- DESKA WĘDLIN HISZPAŃSKICH**, pieczywo, oliwki, suszone pomidory, orzechy. **64 zł**  
*Board of Spanish cold cuts*, bread, olives, sun-dried tomatoes, nuts. /A: 12,13

## TAPASY / TAPAS

*jedna pozycja / one item*

- FRYTKI Z KALMARA**, majonez szczypiorkowy, cytryna. **25 zł**  
*Calamari fries*, chive mayonnaise, lemon. /A: 2,4,5,13
- KREWETKA**, mango, chorizo. **18 zł**  
*Shrimp*, mango, chorizo. /A: 5,13
- PANCETTA, FIOR DI LATTE**, pesto bazyliowe, bagietka. **58 zł**  
*Pancetta*, fior di latte, basil pesto, baguette. /A: 5,13
- TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA**, labneh, kolendra, bagietka. **58 zł**  
*Smoked salmon tartare*, labneh, coriander, baguette. /A: 5,9,13
- OLIWKI KALAMATA**, marynowane w oliwie z pieczonego czosnku. **58 zł**  
*Kalamata olives*, marinated in roasted garlic olive oil.

## OWOCE MORZA / SEAFOOD

- TALERZ OWOCÓW MORZA dla 2 osób / Seafood plater for 2 people** **250 zł**  
Macka kałamarnicy, krewetki argentyńskie, ośmiorniczki baby, ostrygi francuskie, kalmary patagonia, mięso małży.  
*Squid tentacle, Argentine shrimp, baby octopus, French oysters, Patagonian calamari, mussel meat.* /A: 4,5,11,13
- OSTRYGA FRANCUSKA**, cytryna, zielona oliwa. **18 zł**  
*French oyster*, lemon, green olive oil. /A: 4
- MULE**, sos winno-maślany, grzanki. **58 zł**  
*Mussels*, with wine-butter sauce, croutons. /A: 1,4,5,13
- MULE**, sos pomidorowy, grzanki. **58 zł**  
*Mussels*, with tomato sauce, croutons. /A: 1,4,5,13

## ZUPY / SOUPS

- BULION Z PIECZONEJ PERLICZKI**, kołduny drobiowe z solonymi pistacjami, warzywa korzeniowe, natka pietruszki. **32 zł**  
*Roasted guinea fowl broth*, poultry kolduny dumplings with salted pistachios, root vegetables, parsley. /A: 5,13
- KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH**, wędzony pstrąg, kwaśna śmietana, prażony jarmuż. **32 zł**  
*Wild mushroom cream soup*, smoked trout, sour cream, roasted kale. /A: 5

## MAKARONY / PASTA

- TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ I KARCZOCHAMI**, suszone pomidory, truflowy ser szwajcarski, natka pietruszki, pieczarka brunatna. **54 zł**  
*Tagliatelle with beef and artichokes*, sun-dried tomatoes, truffle Swiss cheese, parsley, brown champignons. /A: 2,5,13
- SPAGHETTI AGLIO OLIO**, krewetki, kałamarnica, mule, chilli, czosnek, oliwa extra virgin, natka pietruszki. **69 zł**  
*Aglia olio spaghetti with shrimp*, squid, mussels, chili, garlic, extra virgin olive oil, parsley. /A: 2,4,5,11,13

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**SCHAB IBERICO Z KOŚCIA**, purée ziemniaczane z chrzanem, duszona cebula z tymiankiem, smardze, sos śliwkowy z czerwonym winem.  
**Iberico pork chop on the bone**, horseradish potato purée, stewed onion with thyme, morels, plum and red wine sauce. /A: 5 **97 zł**

**FILET Z TROCI**, pierożki z grzybami i pastą truflową, zielone warzywa, beurre blanc rakowy, szczypiorek.  
**Sea trout fillet**, mushroom and truffle paste dumplings, green vegetables, crayfish beurre blanc, chives. /A: 5,11,13 fc **85 zł**

**PIERŚ Z PERLICZKI SUPREME**, kopytka dyniowe, purée z dyni, chutney z buraka, pomarańcza, jus truflowy.  
**Guinea fowl supreme breast**, pumpkin gnocchi, pumpkin purée, beetroot chutney, orange, truffle jus. /A: 1,2,5 **85 zł**

**PIEROGI Z WĘDZONYM KARPIEM**, bisque z krewetek, pomidory, prażone migdały, zielone pesto.  
**Dumplings with smoked carp**, shrimp bisque, tomatoes, toasted almonds, green pesto. /A: 5,9,11 **54 zł**

**DUSZONY UDZIEC JAGNIĘCY**, yorkshire puding, colesław z czerwonej kapusty z kolendrą, sos curry z czerwoną kapustą i mlekiem kokosowym  
**Braised lamb leg**, Yorkshire pudding, red cabbage coleslaw with coriander, red curry sauce with cabbage and coconut milk, confit root vegetables. /A: 2,5,10 **70 zł**

**WEGETERIAŃSKA MOUSSAKA**, sos pomidorowy, feta, oregano.  
**Vegetarian moussaka**, tomato sauce, feta, oregano. /A: 2,5,13 **54 zł**

**STEKI Z NASZEJ DOJRZEWAJNI** (steiki ważymy przed usmażeniem).  
**Steaks from our smokehouse** (we weigh the steaks before cooking them).

**ANTRYKOT** sezonowany na sucho 30 dni - cena za 100g:  
**Dry-aged ribeye** 30 days. /A: 5 **48 zł**

**ROSTBEF SEZONOWANY** na mokro 21 dni - cena za 100g:  
**Wet-aged sirloin** 21 days. /A: 5 **58 zł**

**POLĘDWICA WOŁOWA.** - cena za 100g:  
**Beef tenderloin.** /A: 5 **72 zł**

**Dodatki do steków (są podawane tylko i wyłącznie do steków):**  
**Steak sides** (can be ordered only with a steak):

**FRYTKI Z BATATÓW** z parmezanem i solą truflową. /A: 5 **20 zł**  
**Sweet potato fries** with parmesan and truffle salt.

**SALAATKA ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI** z winegretem. /A: 6  
**Fresh vegetable salad** with vinaigrette.

**BROKUŁY SMAŻONE** na maśle z chilli i czosnkiem. /A: 5  
**Butter-fried broccoli** with chili and garlic.

**GRILLOWANE WARZYWA, WĘDZONA SÓL MALDON.** /A:  
**Grilled vegetables**, smoked Maldon salt.

**Sosy do steków. Steak sauces:**

**MASŁO ZIOŁOWO CZOSNKOWE** z kaparami. /A: 5 **8 zł**  
**Herb-garlic butter** with capers.

**DEMI GLACE** z zielonym pieprzem i śmietanką. /A: 5  
**Green peppercorn demi-glace** with cream.

**CHUTNEY WHISKY BBQ** /A: 5  
**Whisky BBQ chutney.**

**ŚMIETANOWY Z GRZYPAMI I ESTRAGONEM.** /A: 5  
**Creamy mushroom-tarragon sauce.**

## DESERY / DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE Z KARDAMONEM**, gruszka w białej czekoladzie, żel kawowy. /A: 2,5 **33 zł**  
**Cardamom crème brûlée**, pear in white chocolate, coffee gel.

**FONDANT Z GORZKIEJ BELGIJSKIEJ CZEKOLADY**, lody waniliowe z rumem, rokitnik. /A: 2,5,13 **33 zł**  
**Dark Belgian chocolate fondant**, vanilla rum ice cream, sea buckthorn.

# MENU DEGUSTACYJNE

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

**6 dań: 310 zł/os.**

**Selekcja wina: 240 zł/os. (6 kieliszków)**

Uwaga:

W skład zestawu wchodzi **6** 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 **six** courses selected by our Chef, from the standard menu. It can be complemented by selection of wines chosen by our head sommelier.

**6 courses: 310 zł/pp**

**Wine pairing: 240 zł/pp (6 glasses)**

Please note:

The set consists of **6** 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 kunszt 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.

**6 dań: 340 zł/os.**

**Selekcja wina: 240 zł/os. (6 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.


**6 courses: 340 zł/pp**

**Wine pairing: 240 zł/pp (6 glasses)**

## GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

<b>Americano</b>	12 zł
<b>Espresso</b>	10 zł
<b>Espresso doppio</b>	13 zł
<b>Cappuccino</b>	13 zł
<b>Latte</b>	14 zł
<b>Flat white</b>	16 zł
<b>Espresso macchiato</b>	12 zł
<b>Herbata   Tea</b>	13 zł
<b>Herbata rozgrzewająca   Tea to warm up</b>	24 zł

## ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

<b>Pepsi, Lipton Ice Tea, Mirinda, 7up, Schweppes</b> 200 ml	10 zł
	
<b>Woda niegazowana, perlage</b> 300 ml / 700 ml	9/15zł
<b>Soki, nektary   Juices</b> 200 ml	10 zł
<b>Sok ze świeżych owoców   Freshly Squeezed Juices</b> 200 ml	20 zł
<b>Lemoniada   Lemonade</b> 250 ml	19 zł

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	39 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	38 zł
H by Hine Cognac VSOP 40 ml	59 zł

### GRAPPA

Grappa Aromatica Bianca 20 ml	20 zł
Grappa Giare Chardonnay 20 ml	28 zł
Grappa Diciotto Lune Botte Whisky 20 ml	29 zł

### WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	25 zł
Macleod's Speyside Single Malt 40 ml	59 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	56 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	59 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	65 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	25 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	45 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	69 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	89 zł

### TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	34 zł
------------------------------	-------

### RUM

Doorly's 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	21 zł
Doorly's 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	23 zł

## WÓDKA / VODKA

Wódka Belvedere alk. 40%	40 ml	<b>28 zł</b> / butelka 0,5 l	<b>320 zł</b>
Wódka Ostoya alk.40%	40 ml	<b>22 zł</b> / butelka 0,5 l	<b>160 zł</b>
Okowita z kukurydzy alk. 43%	40 ml	<b>22 zł</b> / butelka 0,5 l	<b>250 zł</b>
Okowita z ziemniaka alk. 43%	40 ml	<b>32 zł</b> / butelka 0,5 l	<b>360 zł</b>
Śliwowica 70%	20 ml		<b>18 zł</b>
Wyborowa	40 ml	<b>16 zł</b> / butelka 0,5 l	<b>99 zł</b>

## LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml	<b>26 zł</b>
Limoncello Pallini 40 ml	<b>20 zł</b>
Paesano Likier pistacjowy 20 ml	<b>16 zł</b>
Vermouth 100 ml	<b>25 zł</b>

## NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml	<b>28 zł</b>
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic 40 ml	<b>28 zł</b>

## PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l	<b>15 zł</b>
Beczkowe 0,5 l	<b>18 zł</b>
Butelkowe 0,5 l	<b>18 zł</b>
Kraftowe 0,5 l	<b>28 zł</b>

# DRINKI / COCKTAILS

<b>PROSECCO KIR</b>	26 zł
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	
<b>MIMOZA PROSECCO</b>	26 zł
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	
<b>COSMOPOLITAN</b>	38 zł
40 ml wódka / 20 ml cointreau / 20 ml sok z limonki / 20 ml sok żurawinowy	
40 ml vodka / 20 ml cointreau / 20 ml lime juice / 20 ml cranberry juice	
<b>NEGRONI</b>	36 zł
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	
<b>OLD FASHIONED</b>	39 zł
60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
<b>CUBA LIBRE</b>	29 zł
40 ml rum / limonka / cola	
40 ml rum / lime / coke	
<b>APEROL SPRITZ</b>	37 zł
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	
<b>MARGARITA</b>	37 zł
40 ml tequila / 20 ml triple Sec / 20 ml soku z limonki	
40 ml tequila / 20 ml triple Sec/ 20 ml lime juice	
<b>NEW YORK SOUR</b>	38 zł
40 ml whiskey / 20 ml syrop cukrowy / 30 ml sok z cytryny / białko / 15 ml czerwone wino	
40 ml whiskey / 20 ml sugar syrup / 30 ml lime juice / egg white / 15 ml red wine	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	36 zł
60 ml limoncello / 120 ml prosecco / soda	
<b>SPRISETTO SUD SPRITZ</b>	36 zł
60 ml sprisetto sud / 120 ml prosecco / soda	

## DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>HUGO Fior Di Sambuco</b>	26 zł
<b>APEROL SPRITS Aperitivo Bitter</b>	26 zł

**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

