

TINTO  
wine bar | restauracja



---

MENU

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

- TATAR WOŁOWY**, kruszonka grzybowa, palona kukurydza, czerwona cebula, majonez chipotle, oliwa z natki pietruszki.  
*Beef tartare, mushroom crumble, smoked corn, red onion, chipotle mayonnaise, parsley olive oil.* /A:2,5,6,13 **58 zł**
- MACKA KAŁAMARNICY**, espuma z ziemniaka, panko, zielone warzywa z chorizo, żel z tamaryndowca.  
*Squid tentacle, potato foam, panko, green vegetables with chorizo, tamarind gel.* /A: 5,11 **52 zł**
- KREWETKI W MLEKU KOKOSOWYM**, focaccia z pomidorkami i oliwkami, kolendra.  
*Prawns with coconut milk, focaccia with tomatoes and olives, coriander.* /A:5,11,13 **58 zł**
- CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**, rukola, oliwa extra virgin, Pecorino Romano.  
*Beef carpaccio, arugula, extra virgin olive oil, Pecorino Romano.* /A:5 **49 zł**
- SALAATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM NA ZIMNO**, labneh chrzanowy, koper włoski, ogórek, ponzu, czerwona cebula, kapary, sezam, bagietka czosnkowa.  
*Salad with cold-smoked salmon, horseradish labneh, fennel, cucumber, ponzu, red onion, capers, sesame, garlic baguette.* /A: 5,9,12 **39 zł**

## DESKI / PLATTERS

- DESKA SERÓW**, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo.  
*Cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread.* /A: 5,12,13 **74 zł**
- DESKA HISPZAŃSKICH WĘDLIN**, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo.  
*Spanish meat platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread.* /A: 12,13 **60 zł**
- DESKA SERÓW I HISPZAŃSKICH WĘDLIN**, oliwki, orzechy, suszone pomidory, pieczywo.  
*Cheese and Spanish meat platter, olives, nuts, dried tomatoes, bread.* /A: 5,12,13 **68 zł**

## TAPASY / TAPAS

*jedna pozycja / one item*

- FRYTKI Z KALMARA**, aioli cytrynowe, cytryna.  
*Squid fries, lemon aioli, lemon.* /A:2,4,5,13 **22 zł**
- TATAR Z TUŃCZYKA**, sezam, kolendra, czerwona cebula, ogórek, majonez chipotle.  
*Tuna tartare, sesame, cilantro, red onion, cucumber, chipotle mayonnaise.* /A:2,5,9
- CROQUETAS Z SZYNKĄ SERRANO** z kminem rzymskim i papryką słodką.  
*Croquettes with Serrano ham, cumin, and sweet paprika.* /A:2,5,13
- ROSTBEF**, bagietka, chrzan, musztarda francuska.  
*Roast beef, baguette, horseradish, French mustard.* /A:2,5,7,13
- CYKORIA MARYNOWANIA W MARAKUI I GRENADYNIE**, ser pleśniowy, mięta.  
*Chicory marinated in passion fruit and grenadine, blue cheese, mint.* /A:5
- SARDYNKA**, pasta truflowa, skórka z cytryny, focaccia.  
*Sardine, truffle paste, lemon zest, focaccia.* /A: 2,5,9,13
- CYTRYNOWE OLIVKI**, feta, marynowane papryczki.  
*Lemon olives, feta, marinated peppers.* /A:5,13

## OWOCE MORZA / SEAFOOD

- TALERZ OWOCÓW MORZA** dla 2 osób / **Seafood plater** for 2 people  
macki kałamarnicy, krewetki argentyńskie, ośmiorniczki baby, ostrygi francuskie, kalmary patagonia, mięso małży.  
*Squid Tentacles, Argentinian shrimps, baby octopuses, French oysters, Patagonia calamari, mussel meat.* /A: 4,5,11,13 **220 zł**
- OSTRYGA FRANCUSKA**, cytryna, oliwa, chili.  
*French oyster, lemon, chili olive.* /A: 4 **18 zł**
- MULE**, sos winno-maślany, grzanki.  
*Mussels, wine and butter sauce, croutons.* /A: 1,4,5,13 **65 zł**
- MULE**, sos pomidorowy, grzanki.  
*Mussels, tomato sauce, croutons.* /A: 1,4,5,13 **65 zł**
- BULION Z PIECZONEJ CEBULI I GRZYBÓW**, pierożki z grzybami i pastą truflową, wołowina, kolendra.  
*Roasted onions and mushrooms broth, mushroom and truffle paste dumplings, beef, coriander.* /A: 5,13,29 **29 zł**
- BOUILLABAISSE**, mule, krewetki, kałamarnica, koper włoski, szafran, pomidory.  
*Bouillabaisse, mussels, shrimps, calamari, fennel, saffron, tomatoes.* /A: 4,9,10,11 **35 zł**

## ZUPY / SOUPS

## MAKARONY / PASTA

**TAGLIATELLE Z CONFITOWANĄ KACZKĄ W SOSIE HOISIN**, gruszka, orzech włoski, dynia, rukola. **52 zł**  
Tagliatelle with confit duck in hoisin sauce, pear, walnuts, pumpkin, arugula. /A:2,5,7

**SPAGHETTI AGLIO OLIO**, krewetki, kałamarnica, mule, chilli, czosnek, oliwa extra virgin, nać pietruszki. **62 zł**  
Spaghetti aglio olio, shrimps, squid, mules, chili, garlic, extra virgin olive oil, parsley. /A:2,4,5,11,13

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**SCHAB Z JELENIA**, pitivier z kiszoną kapustą i grzybami, zielone warzywa, demi glace z brusznicą. **119 zł**  
Venison loin, pitivier with sauerkraut and mushrooms, green vegetables, demi-glace with lingonberries. /A: 2,5,13

**SZNYCEL Z KACZEJ PIERSI**, wędzone ziemniaki, dynia marynowana w rokitniku, duszona czerwona kapusta z żurawiną w przyprawach korzennych. **62 zł**  
Duck breast schnitzel, smoked potatoes, pumpkin marinated in buckthorn, braised red cabbage with cranberries and spices. /A: 2,5,13

**POŁĘDWICA Z DORSZA**, puree z wędzonego selera, czarna soczewica z grzybami i palonym porem, sałatka z kopru włoskiego i wakame, sos z kiszonej cytryny i trawy cytrynowej. **78 zł**  
Cod loin, smoked celery puree, black lentils with mushrooms and charred leek, fennel and wakame salad, pickled lemon and lemongrass sauce. /A: 2, 5, 9, 13

**DZIKI BROKUŁ**, puree z pietruszki z miso, boczniak w panko, migdały, glazurowany orzech. **44 zł**  
Wild broccoli, parsley puree with miso, panko-crusted oyster mushroom, almonds, glazed nut. /A: 2,5,7,13

**POLICZKI WOŁOWE W CZERWONYM WINIE**, confitowane warzywa korzeniowe, puree ziemniaczane z chrzanem i koprem, boczniak w panko, demi glace BBQ. **84 zł**  
Beef cheeks in red wine, confit root vegetables, potato puree with horseradish and dill, panko-crusted oyster mushroom, BBQ demi-glace. /A: 2,5,13

**FILET Z SANDACZA**, risotto dyniowe z szalwią imbirem i kaparami, okra, zioła. **78 zł**  
Pike-perch fillet, pumpkin risotto with sage, ginger, and capers, okra, herbs. /A: 2,5,13

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

**ANTRYKOT Z KOŚCIĄ.** - cena za 100g: **48 zł**  
Rib Eye with a bone.

**ROSTBEF Z KOŚCIĄ.** - cena za 100g: **48 zł**  
Sirloin with a bone. /A: 5

**POŁĘDWICA WOŁOWA.** - cena za 100g: **68 zł**  
Tenderloin. /A: 5

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

**WĘDZONE ZIEMNIAKI Z MASŁEM CZOSNKOWYM.** **18 zł**  
Smoked potatoes with Garlic butter. /A: 5

**FRYTKI. / Fries.** /A: 5,7 **18 zł**

**CONFITOWANE WARZYWA KORZENIOWE Z PANKO I ZIELONĄ OLIWĄ.** **18 zł**  
Confit root vegetables with panko and green olive oil. /A: 5

**SALAATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z VINEGRETEM.** **15 zł**  
Fresh vegetables salad with vinaigrette. /A: 5,7

**GRILLOWANE WARZYWA Z OLIWĄ TRUFLOWĄ.** **18 zł**  
Grilled vegetables with truffle olive oil. /A: 5

Sosy do steków: / Steak sauces:

**DEMI GLACE Z ZIELONYM PIEPRZEM** / Demi-glace with green pepper /A:5 **8 zł**

**MASŁO Z CHILI LIMONKĄ I CZOSNKIEM.** / Butter with chili, lime, and garlic. /A: 5 **8 zł**

**CHUTNEY WHISKY BBQ.** / Whiskey BBQ chutney. /A: 5 **8 zł**

**DEMI GLACE Z ZIELONYM PIEPRZEM.** / BBQ with Slivovitz. /A: 5 **8 zł**

## DESERY / DESSERTS

**FONDANT Z GORZKIEJ CZEKOLADY**, sorbet z mirabelki, marynowane jabłko, emulsja miętowa. **29 zł**  
Dark chocolate fondant, mirabelle sorbet, pickled apple, mint emulsion. /A: 2,5,13

**TARTA MATCHA**, yuzu, gruszka, słony karmel, orzech laskowy. **29 zł**  
Matcha tart, yuzu, pear, salted caramel, hazelnut. /A: 2,5,7,13

# 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: 260 zł/os.**

**Selekcja wina: 210 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: 260 zł/pp**

**Wine pairing: 210 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: 310 zł/os.**

**Selekcja wina: 210 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: 310 zł/pp**

**Wine pairing: 210 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>	18 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
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	39 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
Lunazul Tequila Reposado 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

Fernet 20 ml			<b>14 zł</b>
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml			<b>24 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>12 zł</b>
Beczkowe 0,5 l			<b>15 zł</b>
Butelkowe 0,5 l			<b>16 zł</b>
Kraftowe 0,5 l			<b>25 zł</b>

# DRINKI / COCKTAILS

<b>PROSECCO KIR</b>	<b>26 zł</b>
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	
<b>MIMOZA PROSECCO</b>	<b>26 zł</b>
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>36 zł</b>
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>	<b>34 zł</b>
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	
<b>OLD FASHIONED</b>	<b>38 zł</b>
60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>28 zł</b>
40 ml rum / limonka / cola	
40 ml rum / lime / coke	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>35 zł</b>
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	
<b>MARGARITA</b>	<b>36 zł</b>
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>	<b>34 zł</b>
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>	<b>35 zł</b>
60 ml limoncello / 120 ml prosecco / soda	
<b>SPRISETTO SUD SPRITZ</b>	<b>36 zł</b>
60 ml sprisetto sud / 120 ml prosecco / soda	

## DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

**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**  
w i n e   b a r   r e s t a u r a c j a

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

 tintolublin

