

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

- CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**, rukola, oliwa extra virgin, pecorino romano, kapary. **49 zł**
Beef carpaccio, rocket salad, virgin olive oil, pecorino romano, capers. /A: 5
- TATAR WOŁOWY**, ogórek kiszony, szalotka, majonez grzybowy, piklowana dynia, chipsy z ziemniaka, nameko. **52 zł**
Beef tartare, pickles, shallots, mushroom mayonnaise, pickled pumpkin, potato chips, nameko. /A: 2, 6
- SAŁATKA Z DYNIĄ HOKKAIDO I KOZIM SEREM**, panierowany bocznik, marynowany burak, olej z pestek dyni. **38 zł**
Salad with hokkaido pumpkin and goat cheese, breaded oyster mushroom, marinated beetroot, pumpkin seeds oil. /A: 2, 5, 13
- TATAR Z TUŃCZYKA**, ogórek, kolendra, czerwona cebula, majonez krewetkowy, kawior cytrynowy, pieczywo. **49 zł**
Tuna tartare, cucumber, coriander, red onion, shrimp mayonnaise, lemon caviar, bread. /A: 2, 5, 9, 11, 13

DESKI / PLATTERS

- DESKA SERÓW**, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo. **74 zł**
Cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread. /A: 5, 12, 13
- DESKA WŁOSKICH WĘDLIN**, spianata, salami, mortadela, szynka dojrzewająca, oliwki, suszone pomidory, pieczywo. **52 zł**
Italian meat platter, spianata, salami, mortadella, maturing ham, olives, dried tomatoes, bread. /A: 12, 13
- DESKA SERÓW I WŁOSKICH WĘDLIN**, oliwki, suszone pomidory, pieczywo. **63 zł**
Cheese and Italian meat platter, olives, dried tomatoes, bread. /A: 5, 12, 13

TAPASY / TAPAS

jedna pozycja / one item

- KREWETKA**, mango, chorizo. **15 zł**
Prawn, mango, chorizo. /A: 5, 11
- SZYNKA CRUDO**, melon, oliwka. **15 zł**
Crudo ham, melon, olive. /A: 5, 11
- OŚMIORNICICA**, chrupiąca tapioka, majonez chili-kaffir. **15 zł**
Octopus, crunchy tapioca, chili-kaffir mayonnaise. /A: 2, 5
- FRYTKI Z KALMARA**, cytryna, aioli cytrynowe. **15 zł**
Fried calamari, lemon, lemon aioli. /A: 2, 5, 13
- PECORINO Z PISTACJĄ**, żel z pigwy, suszony pomidor. **15 zł**
Pecorino with pistachio, quince gel, dried tomato. /A: 5, 7
- TAPENADA Z OLIVEK**, rukola, bagietka czosnkowa. **15 zł**
Olive Tapenade, arugula, garlic baguette. /A: 13
- OLIWKI**, suszone pomidory, bagietka czosnkowa. **15 zł**
Olives, dried tomatoes, garlic baguette. /A: 13
- NDUJA**, mascarpone, karczoch. **15 zł**
Nduja, mascarpone, artichoke. /A: 13

OWOCE MORZA / SEAFOOD

- TALERZ OWOCÓW MORZA dla 2 osób / Seafood plater for 2 people** **190 zł**
macki kałamarnicy, krewetki argentyńskie, ośmiorniczki baby, ostrygi francuskie, kalmary patagonia, mięso małży.
Squid Tentacles, Argentinian shrimps, baby octopuses, French oysters, Patagonia calamari, clam meat. /A: 4, 5, 11, 13
- Dodatki w zestawie: bagietka czosnkowa, salsa z papryki jalapeño i mango, majonez cytrynowy, kolendra, kiszona cytryna.
Set sides: garlic baguette, jalapeño peppers and mango salsa, lemon mayonnaise, coriander, pickled lemon. /A: 2, 5, 13
- OSTRYGA FRANCUSKA**, kiszona cytryna, szalotka, zielona oliwa. **18 zł**
French oyster, pickled lemon, shallot, green olive oil. /A: 4
- MULE**, sos winno-maślany, grzanki. **53 zł**
Mussels, wine and butter sauce, croutons. /A: 1, 4, 5, 13
- MULE**, sos pomidorowy, grzanki. **53 zł**
Mussels, tomato sauce, croutons. /A: 1, 4, 5, 13
- ZUPY / SOUPS**
- ŻUREK NA ZAKWASIE**, grzyby, kiełbasa, majeranek, jajko poszete. **29 zł**
Sour soup made with sourdough, mushrooms, 'kielbasa' sausage, marjoram, poached egg. /A: 2, 5, 13
- BULION Z KACZKI**, domowy makaron, gęsie żołądki. **29 zł**
Duck broth, homemade noodles, goose gizzards. /A: 2, 5, 13
- KREM Z KUKURYDZY Z MLEKIEM KOKOSOWYM**, piklowane chili, kiszona kasza gryczana. **29 zł**
Corn cream with coconut milk, pickled chili, pickled buckwheat groats. /A: 5

MAKARONY / PASTA

SPAGHETTI Z KREWETKAMI I PISTACJĄ, guanciale, nać pietruszki, straciatella, piklowana dynia. **57 zł**

Spaghetti with shrimps and pistachios, guanciale, parsley, straciatella, pickled pumpkin.

/A: 1, 2, 5, 7, 11, 13

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM I GRZYBAMI, suszone pomidory, brokuł. **42 zł**

Tagliatelle with corn-fed chicken and mushrooms, dried tomatoes, broccoli.

/A: 1, 2, 5, 13

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z HALIBUTA, pierogi z pastą truflową i grzybami, seler naciowy, soliród, buerre blanc rakowy, zioła. **69 zł**

Halibut fillet, 'pierogi' dumplings with truffle paste and mushrooms, celery, samphire, crayfish beurre blanc, herbs.

/A: 5, 9, 10, 11, 13

NOGA Z KACZKI CONFIT, puree z buraka, kopytka, grillowana marchew, czerwona kapusta w przyprawach korzennych, sos pomarańczowy. **65 zł**

Leg of duck confit, beetroot puree, 'kopytka' dumplings, grilled carrot, red cabbage with spices, orange sauce.

/A: 2, 5

UDZIEC CIEŁĘCY Z SZALWIĄ I ORZECHAMI, warzywa korzeniowe w miodzie gryczanym, kasza gryczana, bocznik z kwaśną śmietaną, marynowane jabłko. **69 zł**

Leg of veal with sage and nuts, root vegetables in buckwheat honey, buckwheat groats, oyster mushroom with sour cream, marinated apple.

/A: 2, 5, 7, 10

BIODRÓWKA JAGNIĘCA W BIAŁYM WINIE I ROZMARYNIE, suflet ziemniaczany z kminem rzymskim, grillowane warzywa, kolendra, orzech ziemny, sezam, demi-glace z zielonym pieprzem. **89 zł**

Lamb loin in white wine and rosemary, potato souffle with cumin, grilled vegetables, coriander, peanuts sesame, demi-glace with green pepper.

/A: 2, 5, 8, 13, 14

GNOCCHI Z KOZIM SEREM I TRUFLĄ, marynowana gruszka, pesto szpinakowe, granat, orzech włoski. **42 zł**

Gnocchi with goat cheese and truffles, marinated pear, spinach pesto, pomegranate, walnuts.

/A: 2, 5, 7, 13

STEK Z KAŁAMARNICY, ciecierzycza z ziołami, miso z imbirem, chorizo, soliród, salsa z cytrusów, batat. **45 zł**

Steak made of squid, chickpeas with herbs, miso and ginger, chorizo, samphire, citrus salsa, sweet potato.

/A: 4, 5

STEKI Z NASZEJ DOJRZEWAJNI (steaki ważymy przed usmażeniem).

Steaks from our smokehouse (we weigh the steaks before cooking them).

ANTRYKOT Z KOŚCIĄ. - cena za 100g: **46 zł**

Rib Eye with a bone.

ROSTBEF Z KOŚCIĄ. - cena za 100g: **46 zł**

Sirloin with a bone.

/A: 5

POŁĘDWICA WOŁOWA. - cena za 100g: **66 zł**

Tenderloin.

/A: 5

Dodatki do steków (są podawane tylko i wyłącznie do steków):

Steak sides (can be ordered only with a steak):

FRYTKI STEAKHOUSE. **13 zł**

Steakhouse fries.

BROKUŁY Z CZOSNKIEM I CHILI. **13 zł**

Broccoli with garlic and chili.

/A: 5

SALAATKA ZE ŚWIEŻYMI WARZYSZAMI I WINEGRETEM. **13 zł**

Salad with fresh vegetables and vinaigrette.

/A: 6

DUSZONE PIECZARKI W MAŚLE Z TYMIANKIEM. **13 zł**

Stewed champignons with thyme butter.

/A: 5

Sosy do steków: / Steak sauces:

DEMI GLACE Z ZIELONYM PIEPRZEM. / Demi glace with green pepper. **7 zł**

/A: 1, 5

CAFE DE PARIS. / Cafe de Paris. **7 zł**

/A: 5, 6, 9

ŚMIETANOWY Z GORGONZOLĄ. / Sour cream with gorgonzola. **7 zł**

/A: 5

BBQ ZE ŚLIWOWICĄ. / BBQ with Slivovitz. **7 zł**

/A: 5

DESERY / DESSERTS

CIASTKO DAKTYLOWE, sos toffi, lody waniliowe, orzech laskowy. **29 zł**

Date cake, toffee sauce, vanilla ice cream, walnuts.

/A: 2, 5, 7, 13

FONDANT Z BIAŁEJ CZEKOLADY, żel z pieczonego jabłka, lody z kwaśnej śmietany. **29 zł**

White chocolate fondant, baked apple gel, sour cream ice cream.

/A: 2, 5, 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: 240 zł/os.
Selekcja wina: 190 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: 240 zł/pp
Wine pairing: 190 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: 280 zł/os.
Selekcja wina: 190 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: 280 zł/pp
Wine pairing: 190 zł/pp (6 glasses)

GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

Americano	10 zł
Espresso	9 zł
Espresso doppio	11 zł
Cappuccino	12 zł
Latte	13 zł
Flat white	14 zł
Espresso macchiato	10 zł
Herbata Tea	12 zł
Herbata rozgrzewająca Tea to warm up	16 zł

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

Pepsi, Lipton Ice Tea, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	8 zł
	
Woda niegazowana, perlage 300 ml / 700 ml	8/13zł
Soki, nektary Juices 200 ml	8 zł
Sok ze świeżych owoców Freshly Squeezed Juices 200 ml	18 zł
Lemoniada Lemonade 250 ml	19 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	34 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	33 zł
H by Hine Cognac VSOP 40 ml	52 zł

GRAPPA

Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml	14 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	22 zł

WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	25 zł
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	35 zł
Macleod`s Speyside Single Malt 40 ml	50 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	50 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	54 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	59 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	25 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	42 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	59 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	84 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	30 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	30 zł

RUM

Doorly`s 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	18 zł
Doorly`s 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	19 zł

WÓDKA / VODKA

Wódka Belvedere alk. 40%	40 ml	28 zł / butelka 0,5 l	240 zł
Wolf & Oak Wódka żytnia alk. 43%	40 ml	26 zł / butelka 0,7 l	240 zł
Okowita z kukurydzy alk. 43%	40 ml	18 zł / butelka 0,5 l	185 zł
Okowita z ziemniaka alk. 43%	40 ml	22 zł / butelka 0,5 l	230 zł
Śliwowica 70% 20 ml			20 ml 18 zł
Wyborowa	40 ml	14 zł / butelka 0,5 l	99 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Pastis 20 ml			14 zł
Fernet 20 ml			12 zł
Sambuca 20 ml			12 zł
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml			20 zł
Limoncello 20 ml			14 zł
Vermouth 40 ml			11 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml			19 zł
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic 40 ml			19 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml			18 zł
Trójniak Herbowy 40ml			20 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l			9 zł
Beczkowe 0,5 l			12 zł
Butelkowe 0,5 l			14 zł
Kraftowe 0,5 l			22 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR	25 zł
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	
MIMOZA PROSECCO	25 zł
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	
COSMOPOLITAN	32 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	
NEGRONI	29 zł
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	
OLD FASHIONED	30 zł
60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
CUBA LIBRE	25 zł
40 ml rum / limonka / cola	
40 ml rum / lime / coke	
APEROL SPRITZ	32 zł
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	
MARGARITA	34 zł
40 ml tequila / 20 ml triple Sec / 20 ml soku z limonki	
40 ml tequila / 20 ml triple Sec/ 20 ml lime juice	
GIN FIZZ	28 zł
40 ml Gin / 30 ml sok z limonki / 10 ml syrop cukrowy	
40 ml Gin / 30 ml lime juice / 10 ml sugar syrup	
LONG ISLAND ICED TEA	45 zł
20 ml wódka / 20 ml Tequila / 20 ml Rum / 20 ml Gin / 20 ml Triple Sec / 20 ml sok z limonki / 20 ml syrop cukrowy / Cola	
20 ml vodka / 20 ml Tequila / 20 ml Rum / 20 ml Gin / 20 ml Triple Sec / 20 ml lime juice / 20 ml sugar syrup / coke	
NEW YORK SOUR	30 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	

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

