

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SOLONEJ GĘSI, chrupiący ziemniak, anyżowa dynia, szalotka, ogórek kiszony, grzybowy majonez.

Salted goose tartare, crunchy potato, anise pumpkin, shallots, pickles, mushroom mayonnaise.

/A:2,6

41 zł

TATAR WOŁOWY, kiszona rzodkiewka, marynowany ogórek, majonez szczypiorkowy, shimeji.

Beef tartare, pickled radish, marinated cucumber, chives mayonnaise, shimeji.

/A:2,6

41 zł

ŚLEDŹ MARYNOWANY W BOTWINIE, sałatka z kopru włoskiego i jabłka, młody ziemniak, wędzony kawior z pstrągą, żel chrzanowy.

Herring marinated in young beets, fennel and apple salad, young potato, smoke trout caviar, horseradish gel.

/A:2,6

42 zł

KREWETKI, kalarepa, mascarpone z boczkiem, żel z pomarańczy, foccacia.

Shrimps, kohlrabi, mascarpone with bacon, orange gel, focaccia.

/A:5,11,13

45 zł

MŁODA MARCHEW, seler z miso i czarną soczewicą, pesto pietruszkowe, zielenina.

Young carrots, celery with miso, black lentils, parsley pesto, greens.

/A:10

35 zł

DESKI / PLATTERS

DESKA SERÓW, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo.

Cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread.

/A: 5, 12, 13

60 zł

DESKA WŁOSKICH WĘDLIN, spianata, salami, mortadela, szynka dojrzewająca, lardo, oliwki, suszone pomidory, pieczywo.

Italian meat platter, spianata, salami, mortadella, maturing ham, lardo, olives, dried tomatoes, bread.

/A: 12, 13

40 zł

DESKA SERÓW I WŁOSKICH WĘDLIN, oliwki, suszone pomidory, pieczywo.

Cheese and Italian meat platter, olives, dried tomatoes, bread.

/A: 5, 12, 13

50 zł

PRZEKĄSKI DO WINA: łosoś gravlax, gęsie żołądki, parfait z gruszką, dynia w chilli, tapenade z oliwek, bocznik w panko, bursztyn, świeca wołowa, oliwki, suszone pomidory, pieczywo.

Wine Appetizers: Gravlax salmon, goose stomachs, parfait with pear, pumpkin with chilli, olives, tapenade, oyster mushroom in panko, craft cheese, hanger steak, olives, dried tomatoes, bread.

/A: 2, 5, 13,

40 zł



64 zł



MULE / MUSSELS

MULE, sos winno maślany, grzanki.

Mussels, wine and butter sauce, croutons.

/A: 1, 4, 5, 13

42 zł

MULE, sos pomidorowy, grzanki.

Mussels, tomato sauce, croutons.

/A: 1, 4, 13

42 zł

SALATKI / SALADS

SALATKA Z GORGONZOLĄ I SZPINAKIEM, granat, orzechy włoskie, pancetta.

Salad with gorgonzola and spinach, pomegranate, walnuts, pancetta.

/A: 5, 7

37 zł

SALATKA Z KREWETKAMI/KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM, ananas w oliwie chili, karczochy, szynka crudo.

Salad with shrimps/corn-fed chicken, pineapple in chili oil, artichokes, crudo ham.

/A: 11

44 zł



37 zł

POKE BOWL, ceviche z krewetek, wakame, pikle, chrupiąca sałata, kiszona rzodkiewka, młoda marchew, marynowane tofu, bagietka.

Poke bowl, shrimp ceviche, wakame, pickles, crunchy salad, pickles radish, young carrots, marinated tofu, baguette.

/A: 5, 11, 13, 14

39 zł

ZUPY / SOUPS

BULION DROBIOWY, pierś z kaczki, lane kluseczki, nać pietruszki, koper.

Poultry broth, duck breast, noodles, parsley, dill.

/A: 2, 5, 13

24 zł

KREM SZCZAWIOWY, suszone żółtko, crème fraiche, pancetta.

Sorrel cream, dried egg yolk, crème fraiche, pancetta.

/A: 2, 5

24 zł

CHŁODNIK SZEFA (zapytaj obsługę)

Chef's choice gazpacho (Please ask our staff for details.)

/A: 2, 5

24 zł

MAKARONY I PIEROGI / PASTA AND PIEROGI DUMPLINGS

SPAGHETTI NERO DI SEPIA, krewetki, chorizo, pomidorki koktajlowe, bazylia, sos na bazie białego wina.

Spaghetti nero di sepia, shrimps, chorizo, cherry tomatoes, basil, white wine sauce.

/A: 2, 5, 11, 13

49 zł

TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ, brokuł, młoda marchew, ponzu, kolendra, boczniak, bursztyn.

Tagliatelle with beef, broccoli, young carrots, ponzu, coriander, oyster mushroom, cheese.

/A: 2, 5, 13

42 zł

RAVIOLI Z NDUJA, Pecorino Romano i serem owczym, masło szałwiowe.

Ravioli with Nduja, Pecorino Romano and sheep milk cheese, sage butter.

/A: 2, 5, 13

42 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ KACZKI, gratin ziemniaczany, szpinak z suszoną śliwką i orzechem laskowym, sos pomarańczowy.

Duck breast, potato gratin, spinach with dried prunes and walnuts, orange sauce.

/A: 5, 7

64 zł

TROĆ WĘDROWNA, ciecierzycza z koprem, sos szpinakowy z rabarborem, sezonowe warzywa.

Sea trout, chickpeas with dill, spinach sauce with rhubarb, seasonal vegetables.

/A: 5

64 zł

KURCZAK KUKURYDZIANY, gołąbek z młodą kapustą, czosnkiem niedźwiedzim i kaszą orkiszową, sałata rzymska a'la Cezar.

Corn-fed chicken, cabbage roll with bear's garlic and spelt groats, roman salad Caesar style.

/A: 5

57 zł

STEK Z DOJRZEWAJĄCEJ WOŁOWINY KRZYŻOWEJ, frytki z batata, Tabbouleh z kalafiora, boczniak królewski, marynowany pomidor, demi glace z zielonym pieprzem.

Maturing sirloin steak, sweet potato fries, cauliflower Tabouleh, oyster mushroom, marinated tomato, demi glace with green pepper.

/A: 5

96 zł

POLICZEK WOŁOWY, puree ziemniaczane z chrzanem, młoda kapusta z ziołami, kiszona rzodkiewka.

Beef cheeks, potato puree with horseradish, young cabbage with spices, pickled radish.

/A: 5

60 zł

SELER PIECZONY W SOLI, sałatka z selera naciowego i marynowanych pomidorków, kasza gryczana, pesto bazyliowe, dżem z selera i winogron, orzech włoski.

Celery baked in salt, celery greens and marinated tomatoes salad, buckwheat groats, basil pesto, celery and grapes jam, walnuts.

/A: 7, 10

45 zł

STEKI Z NASZEJ DOJRZEWAJNI (zapytaj co mamy dla Ciebie przygotowane – steki ważymy przed usmażeniem)

Steaks from our smokehouse (please inquire with our staff about availability – we weigh the steaks before cooking them.)

/A: 5

DESERY / DESSERTS

BROWNIE Z BIAŁEJ CZEKOLADY, rabarbar marynowany w wanilii, sorbet z rabarbaru.

White chocolate brownie, rhubarb marinated in vanilla, rhubarb sorbet.

/A: 2, 5, 13

24 zł

TIRAMISU, espresso, amaretto, biszkopt własnej produkcji, mascarpone.

Tiramisu, espresso, amaretto, homemade sponge cake, mascarpone.

/A: 2, 5, 13

24 zł

TARTA TRUSKAWKOWA, curd truskawkowy, żel z truskawek, lody z mlecznej czekolady belgijskiej.

Strawberry tart, strawberry curd, strawberry gel, milk Belgian chocolate ice cream.

/A: 2, 5, 13

24 zł

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: 170 zł/os.
Selekcja wina 120 zł/os. (5 kieliszków)

7 dań: 230 zł/os.
Selekcja wina 170 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 170 zł/pp
Wine pairing 120 zł/pp (5 glasses)

7 courses 230 zł/pp
Wine pairing 170 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: 200 zł/os.
Selekcja wina 120 zł/os. (5 kieliszków)

7 dań: 260 zł/os.
Selekcja wina 170 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 200 zł/pp
Wine pairing 120 zł/pp (5 glasses)

7 courses 260 zł/pp
Wine pairing 170 zł/pp (7 glasses)

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	16 zł
Lemoniada Lemonade 250 ml	15 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	29 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	28 zł
Larsen Cognac V.S 40 ml	33 zł
Larsen Cognac V.S.O.P. 40 ml	45 zł

GRAPPA

Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml	12 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	20 zł

WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	20 zł
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	25 zł
Macleod`s Speyside Single Malt 40 ml	32 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	42 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	31 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	40 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	21 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	32 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	43 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	65 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	25 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	25 zł

RUM

Doorly`s 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	15 zł
Doorly`s 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	16 zł

WÓDKA / VODKA

Mamont Vodka butelka 0,5 l	40 ml	20 zł / butelka 0,5 l	220 zł
Okowita z kukurydzy alk. 43% 0,5 l	40 ml	16 zł / butelka 0,5 l	175 zł
Śliwowica 70% 20 ml			20 ml 16 zł
Wyborowa	40 ml	9 zł / butelka 0,5 l	90 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Pastis 20 ml			14 zł
Fernet 20 ml			10 zł
Sambuca 20 ml			10 zł
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml			16 zł
Limoncello 20 ml			14 zł
Vermouth 40 ml			9 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml			18 zł
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic z40 ml			18 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml			12 zł
Trójniak Herbowy 40ml			14 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l			8 zł
Beczkowe 0,5 l			10 zł
Butelkowe 0,5 l			12 zł
Kraftowe 0,5 l			19 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR	19 zł
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	
MIMOZA PROSECCO	19 zł
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	
COSMOPOLITAN	24 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	
NEGRONI	27 zł
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	
OLD FASHIONED	23 zł
60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
CUBA LIBRE	18 zł
40 ml ciemny rum / limonka / cola	
40 ml dark rum / lime / coke	
APEROL SPRITZ	26 zł
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	
MARGARITA	29 zł
40 ml tequila / 20ml triple Sec / 20ml soku z limonki	
40ml tequila/20ml triple Sec/ 20ml lime juice	
GIN FIZZ	22 zł
40 ml Gin / 30ml sok z limonki / 10ml syrop cukrowy	
40ml Gin/30ml lime juice/10ml sugar syrup	
LONG ISLAND ICE	39 zł
20 ml tequila / 20 ml Tequila / 20ml Rum / 20ml Gin / 20ml Triple Sec / 20ml sok z limonki/ 20ml syropu cukrowego/cola	
20ml vodka/ 20ml Tequila/ 20ml Rum/20ml Gin/ 20ml Triple Sec/ 20ml lime juice/ 20ml sugar syrup/coke	
NEW YORK SOUR	26 zł
40 ml whiskey / 20ml syrop cukrowy / 30ml sok z cytryny/białko / 15ml czerwone wino	
40ml whiskey/20ml sugar syrup/30ml lime juice/egg white/15ml 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

