

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR , plastyczne żółtko, piklowana cebula, chrust z ziemniaka, majonez szczypiorkowy, puder z palonych grzybów, pieczywo	
Beef tartare , ductile yolk, pickled onions, potato frost, chive mayonnaise, smoked mushroom powder, bread	
/A: 2, 13, 6, 5	29 zł
TARTA Z BURAKIEM , pure z buraka z kminkiem, ser wędzony, burak marynowany w pigwie, olej sezamowy, karmelizowane orzechy	
Beetroot quiche , beetroot puree with cumin, smoked cheese, beetroot marinated in quince, sesame oil, caramelised nuts	
/A: 14, 2, 13, 5, 8	19 zł
GRASICA CIEŁĘCA , topinambur, prażony słonecznik, cebula marynowana w occie balsamicznym	
Calf sweetbread , sunroot, roasted sunflower seeds, onions marinated in balsamic vinegar	
/A: 8, 6, 5	29 zł
PALONE KREWETKI , orzo z porem i mlekiem kokosowym, emulsja curry, żel z cytryny i mięty, majonez z krewetek, krakers z sezamem	
Smoked shrimps , orzo pasta with leek and coconut milk, curry emulsion, lemon and min gel, shrimp mayonnaise, sesame cracker	
/A: 2, 6, 11, 13, 14	34 zł
PIECZONA MARCHEW , hummus z marchewki, ciecierzycza duszona w sosie warzywnym, smażony boczniak, majonez drożdżowy, olej pietruszkowy	
Roasted carrots , carrot hummus, chickpeas stewed in vegetable sauce, fried oyster mushroom, yeast mayonnaise, parsley oil	
/A: 2, 6, 14	24 zł

DESKI / PLATTERS

DESKA SERÓW / DESKA SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH , oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo	
Cheese platter , olives, dried tomatoes, nuts, bread	
/A: 5, 13, 8	34/50 zł
DESKA WŁOSKICH WĘDLIN , oliwki, suszone pomidory, pieczywo	
Italian meat platter , olives, dried tomatoes, nuts, bread	
/A: 13, 8	34 zł
PRZEKĄSKI DO WINA : frytki wołowe, domowe chorizo, ceviche z krewetek, pasta z grochu z oliwą miętową, placki orkiszowe ze śmietaną i kawiozem z pstrąga, oliwki, masło, pieczywo	
Wine Appetizers : beef fries, homemade chorizo, shrimp ceviche, peas and mint oil paste, spelt cakes with sour cream and trout caviar, olives, butter, bread	
/A: 13, 11, 1, 9	34 zł  42 zł 

MULE / MUSSELS

MULE , sos winno-maślany, grzanki	
Mussels , wine and butter sauce, croutons	
/A: 13, 11	29 zł
MULE , sos pomidorowy, grzanki	
Mussels , tomato sauce, croutons	
/A: 13, 11	29 zł

SAŁATKI / SALADS

PIECZONY SZPIK WOŁOWY , sałatka z kiszonych w maślanecze zielonych pomidorów, natka pietruszki, kapary, marynowana gorczyca, pieczywo	
Baked beef marrow , salad made of green tomatoes pickled in buttermilk, parsley, capers, marinated charlock, bread	
/A: 13, 5, 6	28 zł
SAŁATKA Z WĘDZONĄ GĘSIĄ PIERSIĄ , dżem z pieczonych pomidorów, marynowana rzodkiewka, pomidor, czarne oliwki, dressing z marynowaną gorzycą, pieczywo	
Salad with smoked goose breast , roasted tomatoes jam, marinated radish, tomatoes, black olives, dressing with marinated mustard seeds, bread	
/A: 6, 14, 5, 13	28 zł
SAŁATKA Z BURRATĄ , rukola, chutney z pieczonego buraka w occie balsamicznym, gruszka, pestki dyni	
Salad with burrata , arugula, baked beetroot chutney in balsamic vinegar, pear, pumpkin seeds	
/A: 5, 13, 8	28 zł

ZUPY / SOUPS

BULION Z PIECZONYCH GRZYBÓW , pasta grzybowa, czarny czosnek, żeberko, kiszona kapusta Baked mushrooms broth , mushroom paste, black garlic, rib, sauerkraut / A: 10, 1	18 zł
KREM Z PIECZONEJ DYNI , prażone pestki, pieczona dynia, pickle dyniowe, imbir Roasted pumpkin cream , roasted pumpkin seeds, baked pumpkin, pumpkin pickles, ginger / A: 8, 5	18 zł
ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY , domowy makaron, warzywa Poultry-beef broth , homemade pasta, vegetables / A: 10, 13	15 zł

MAKARONY I PIEROGI /
PASTA AND PIEROGI DUMPLINGS

TAGLIATELLE , domowe chorizo, krewetki, sos pomidorowy Tagliatelle , homemade chorizo, shrimps, tomato sauce / A: 13, 2, 11, 1	29 zł
MAKARON ORZO (ala risotto) kalafior, olej z palonych grzybów, pieczarka ORZO Pasta (ala risotto) cauliflower, smoked mushrooms oil, champignon / A: 13, 5	24 zł
PIEROGI Z CIELĘCINĄ , szalwia, orzechy laskowe, mus z dyni Polish Pierogi Dumplings with veal , salvia, hazelnuts, pumpkin mousse / A: 13, 8, 10	34 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI , pierogi leniwe, kapusta czerwona z rodzynkami i czerwonym winem, sos korzenny Duck breast , cheese dumplings, red cabbage with raisins and red wine, spiced sauce / A: 13, 2, 5, 1, 10	54 zł
MOSTEK CIELĘCY CONFIT , pure z grochu, duszona cykoria, wędzone wiśnie w tymianku, skorzonera, jus cielęcy Veal brisket confit , peas puree, braised chicory, smoked cherries in thyme, skorzonera, veal gravy / A: 1, 5, 10	39 zł
POLICZEK WOŁOWY , pomme pure, krem z kasztanów, żel z malin, jus wołowy z kawą Beef Ox cheek , pomme pure, chestnut cream, raspberry gel, beef gravy with coffee / A: 5, 10, 8	39 zł
ROSTBEF , yorkshire pudding, krem z pieczonej dyni, żurawina w miodzie, sos bordoski Roast beef , yorkshire pudding, baked pumpkin cream, cranberry in honey, bordelaise sauce / A: 13, 1, 10, 5	56 zł
SZNYCEL CIELĘCY , jajko sadzone, kluseczki kładzione w emulsji maślanej z szalwią, brukselka w brązowym maśle Veal schnitzel , poached egg, drop dumplings in butter emulsion with salvia, brussels sprouts in brown butter / A: 13, 2, 5	42 zł
PIECZONY SELER , chutney z selera naciowego z marynowaną gorczycą, mus z selera z miso, kasza jaglana ze słonecznikiem, winogrona w kardamonie, sos warzywny Roasted Celery , celery chutney with marinated charlock, miso and celery mousse, millet groats with sunflower seeds, grapes in cardamom, vegetable sauce / A: 10, 6, 8	29 zł
SUM , kasza bulgur z kaparami i suszonymi pomidorami, żel z pieczonego buraka, sos z brązowego masła i natki pietruszki Catfish , bulgur groats with capers and dried tomatoes, baked beetroot gel, brown butter sauce and parsley / A: 9, 13, 5	38 zł

DESERY / DESSERTS

BUDYŃ Z KASZY MANNY , brązowe masło, żel z pigwy, lody śliwkowe Semolina pudding , brown butter, quince gel, prune ice cream / A: 13, 5	16 zł
BROWNIE CZEKOLADOWE , słonecznik w słonym karmelu, palona beza, suszone mleko, żel z mięty i cytryny, lody z kwaśnej śmietany Chocolate brownie , sunflower seeds in caramel, smoked meringue, dried milk, lemon and mint gel, sour cream ice cream / A: 8, 5, 13, 2	18 zł
BEZA PAVLOVA , kawowy krem dyplomata, śliwka w miodzie Pavlova meringue , diplomat coffee cream, plum in honey / A: 2, 5	18 zł

MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

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

Tasting Menu is a set of seven courses selected by our Chef, Marcin Jurek, from the standard menu. It can be complemented by selection of wines chosen by our head sommelier, Michał Kasiński

7 dań: 170 zł/os.
Selekcja wina 140 zł/os. (7 kieliszków, po 100ml)

7 courses 170 zł/pp
Wine pairing 140 zł/pp (7 glasses, 100 ml each)

W skład zestawu wchodzi 7 pozycji z podstawowej karty menu (w formie połowy standardowej porcji). Wymagana jest rezerwacja z minimum 24 godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną wizytą w restauracji.

MENU DEGUSTACYJNE SERWUJEMY DLA MINIMUM DWÓCH GOŚCI PRZY STOLIKU.

Please note:
The set consists of 7 courses from our standard menu (size of half the standard portion).
The reservation is required to be made at least 24hours in advance of the planned visit.
The tasting menu is served if ordered by the minimum of 2 guests at the table.

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

ROSÓŁ z kluseczkami Chicken soup with noodles	/A: 13, 10	10 zł
ZUPA POMIDOROWA Tomato soup	/A: 13, 10	10 zł
FILET Z KURCZAKA z ziemniakami i marchewką Chicken breast fillet with potatoes and carrots	/A: 5	16 zł
MAKARON w sosie pomidorowym Pasta with tomato sauce	/A: 13	14 zł
NALEŚNIKI z serem/Nutellą/powidłami Pancakes with cheese/Nutella/jam	/A: 5, 13	12 zł 3 szt.
LODY: sorbet owocowy, kwaśna śmietana Ice cream: fruit sorbet, sour cream		9 zł

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	10 zł
Herbata rozgrzewająca	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 200 ml	7 zł
Sok ze świeżych owoców 200 ml	14 zł
Lemoniada 250 ml	8 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Bache Gabrielsen VSOP Classic Cognac 40 ml	34 zł
Bache Gabrielsen XO Cognac 40 ml	49 zł
Bache Gabrielsen Serenite Extra Cognac Grande Champagne 40 ml	94 zł
Armagnac VSOP 8YO 40 ml	25 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	22 zł
Cognac Martell V.S. 40 ml	25 zł
Cognac Martell V.S.O.P. 40 ml	35 zł

GRAPPA

Friuliana °43 Grappa 20 ml	9 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	16 zł

WHISKY / BURBON

Evan Williams Black Bourbon 40 ml	15 zł
Evan Williams 1783 Small Batch Bourbon 40 ml	18 zł
Silver Seal 12YO Speyside Single Malt 40 ml	23 zł
Silver Seal 16YO Speyside Single Malt 40 ml	29 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	28 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	36 zł

Jameson Irish Whiskey 40 ml	19 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	29 zł
Macallan 12yo double cask 40 ml	39 zł
Glenmorangie 18yo extremely rare 40 ml	59 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	21 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	21 zł

RUM

Doorly`s 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	12 zł
Doorly`s 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	14 zł

WÓDKA / VODKA

Mamont Vodka butelka 0,5 l	40 ml 18 zł / butelka 0,5 l 200 zł
Saska	40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł
Wyborowa	40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur 40 ml	24 zł
Pastis 20 ml	12 zł
Wenneker Likier 20 ml	7 zł
Fernet 20 ml	6 zł
Sambuca 20 ml	6 zł
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml	14 zł
Limoncello 20 ml	12 zł
Vermouth 40 ml	8 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Wiśniowa/Cherry 40 ml	8 zł
Pigwowa/Quince 40 ml	8 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml	8 zł
Trójniak Herbowy 40ml	10 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l	7 zł
Beczkowe 0,5 l	9 zł
Butelkowe 0,5 l	10 zł
Kraftowe 0,5 l	16 zł

GRZAŃCE / MULLED ALCOHOL

Grzane piwo/Mulled beer 0,5 l	14 zł
Grzane wino/Mulled wine 0,15 l	15 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR 15 zł

Crème de cassis / prosecco

MIMOZA PROSECCO 15 zł

Świeży sok z pomarańczy / prosecco

Fresh orange juice / prosecco

AIR MAIL 18 zł

Ciemny rum / łyżka miodu / sok z cytryny / prosecco

Dark rum / a spoonful of honey / lemon juice / prosecco

NEGRONI 22 zł

Gin / vermouth rosso / campari / angostura

OLD FASHIONED 19 zł

Whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda

Whiskey / sugar cane / angostura bitters / water

ESPRESSO MARTINI 19 zł

Wódka / kahlua / espresso / syrop cukrowy

Vodka / kahlua / espresso / sugar syrup

CAIPIROSKA 16 zł

Wódka / limonka / cukier trzcinowy / kruszony lód

Vodka / / lime / sugar cane / crushed ice

MOJITO 18 zł

Biały rum / limonka / cukier trzcinowy / mięta / soda

White rum / lime / sugar cane / mint / soda

CUBA LIBRE 15 zł

Ciemny rum / limonka / cola

Dark rum / lime / coke

APEROL SPRITZ 19 zł

Aperol / prosecco / soda

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

