

# regale

BAR & RESTAURANT



# regale

BAR & RESTAURANT



## *Regale:*

*kusić, ucztować, delektować się  
to tempt, to feast, to delight*

*W sercu historycznego Krakowa Regale Bar & Restaurant  
to miejsce relaksu, odprężenia i cieszenia się energią życia.*

*Każde danie w naszym współczesnym polskim menu celebryje smak,  
jakość i zdrową dawkę hedonizmu.*

*Nasze menu serwuje lokalne przysmaki z międzynarodowym  
akcentem, umiejętnie łącząc tradycję i nowoczesność,  
aby zaskoczyć i zachwycić.*

*In the heart of historical Krakow, Regale Bar & Restaurant  
is a place to relax, unwind, and enjoy the vibrancy of life.*

*Each dish on our contemporary Polish menu celebrates flavour  
and quality, including a healthy dash of hedonism.*

*Our creative menu serves local favourites with an international twist,  
artfully combining traditional and modern touches  
to surprise and delight.*

## Skus się / *To tempt*

- Tatar z polskiej wołowiny**  82  
estragon / wędzone owcze mleko / zielony pieprz / chałka z białym makiem / zioła sezonowe  
*Polish beef tartar*  
*tarragon / smoked sheep's milk / green pepper / challah bread with white poppy seeds / seasonal herbs*
- Tatar z serioli**  84  
crème fraîche / cytryna / polskie wasabi / zielone jabłko / purpurowa rzepa / yuzu z natką pietruszki  
*Seriola tartare*  
*crème fraîche / lemon / Polish wasabi / green apple / purple turnip / yuzu with parsley*
- Zupa z kurek**  55  
tapioka / marynowane kurki / dojrzewający ser / świerk / ciastko parmezanowe ze szczypiorkiem  
*Chanterelle soup*  
*tapioca / marinated chanterelles / chives / aged cheese / spruce / parmesan and chives biscuit*
- Kawior Antonius Siberian**  340  
bliny ziemniaczane / crème fraîche / szczypiorek  
*Caviar Antonius Siberian*  
*potato blini / crème fraîche / chives*
- Kawior Antonius Oscietra**  420  
bliny ziemniaczane / crème fraîche / szczypiorek  
*Caviar Antonius Oscietra*  
*potato blini / crème fraîche / chives*

## Uracz się / *To feast*

### **Polędwica wołowa** 🍴 189

blin ziemniaczany / zielone szparagi / boczniak królewski / czosnek niedźwiedzi / keczup borowikowy / smardze / demi-glace

Dobierz: trufla lub smażone foie gras - 56 PLN

#### *Polish beef tenderloin*

*potato blini / green asparagus / king oyster mushroom / wild garlic / porcini ketchup / morels / demi-glace*

*Add: truffle or pan-seared foie gras - 56 PLN*

### **Turbot** 🍴 162

palony kalafior / niebieskie małże / chrzan / cytryna / beurre blanc z kawiozem / koperek

#### *Turbot*

*roasted cauliflower / blue mussels / horseradish / lemon / beurre blanc with caviar / dill*

### **Polska przepiórka** 🍴 149

marchew / wanilia / morelowe BBQ / kremowa kasza bulgur / dojrzewający ser / jus drobiowy / tymianek cytrynowy

#### *Polish quail*

*carrot / vanilla / apricot BBQ / creamy bulgur / ripened cheese / chicken jus / lemon thyme*

### **Pierogi z wędzonym twarogiem & czarną truflą** 🍴🍴🍴 109

redukcja borowikowa / czarna trufla / marynowane grzyby shimeji / cebula perłowa / dzikie zioła

#### *"Pierogi" cottage cheese & black truffle dumplings*

*porcini reduction / black truffle / pickled shimeji mushrooms / pearl onion / herbs*

### **Sola Dover** 🍴 230

kremowe purée ziemniaczane / "mizeria" z kawiozem z pstrągą / sos beurre noisette z szalotką i szczypiorkiem

#### *Dover sole*

*creamy mashed potatoes / cucumber salad with trout caviar / beurre noisette sauce with shallots and chives*

## Delektuj się / *To delight*

**Tort Saski**    48  
wytrawna czekolada Guanaja / wiśnia

*Signature Saski Cake*  
*Guanaja dark chocolate / cherry*

**"Mandarynka"**    48  
sorbet z mandarynki i yuzu / ciastko waniliowe / melisa / sos z  
mandarynki i kalamansi z wanilią / chrupiące kataifi

*"Mandarin"*  
*mandarin and yuzu sorbet / vanilla sponge cake / lemon balm /*  
*mandarin and calamansi sauce with vanilla / kataifi*



 Danie wegetariańskie / *Vegetarian dish*  Zawiera gluten / *Contains gluten*  Zawiera laktozę / *Contains lactose*

Wszystkie dania przygotowywane są w miejscu, gdzie mogą występować alergeny. Prosimy poinformować obsługę o wszelkich alergiach przy składaniu zamówienia. Do rachunku zostanie doliczona opcjonalna opłata za obsługę w wysokości 12.5%.

*All dishes are prepared in areas where allergens are present. Please inform your server of any allergies while ordering. A discretionary optional service charge of 12.5% will be added to your bill.*

# regale

BAR & RESTAURANT



# regale

BAR & RESTAURANT

