

PRZYSTAWKI | STARTERS

Carpaccio z pomidorów  Tomato carpaccio burrata pesto ziołowe zioła dnia burrata herbal pesto herbs	38 zł	170 g
Tatar wołowy Beef tartare oliwa truflowa borowiki truffle oil porcini mushrooms	49 zł	120 g
Tradycyjne wędliny z naszej wędzarni Traditional smoked cold cuts from our smokehouse konfitura żurawinowa cranberry relish	65 zł	200 g
Deska dojrzewających serów  (porcja dla 2 osób) Selection of aged cheeses (serving for 2) owoce miód bakalie fresh fruit honey dried fruits & nuts	62 zł	200 g

ZUPY | SOUPS

Bulion z selekcjonowanych mięs Meat broth kołduny z cielęciną lub domowy makaron veal dumplings or homemade pasta	28 zł	250 g
Żurek staropolski Traditional Polish sour rye soup grillowany boczek jajko grilled pork belly egg	28 zł	250 g
Ramen owoce morza, kurczak lub ryba makaron algi bulion seafood, chicken or fish noodles algae broth	59 zł	250 g
Krem z pieczonego buraka  Roasted beetroot velouté jabłko feta apple feta	32 zł	250 g
Flaczki wołowe po staropolsku Traditional Polish beef tripe soup bulion warzywa tradycyjne przyprawy broth vegetables traditional spices	38 zł	400 g

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Stek T-bone T-bone steak frytki z batatów masło czosnkowe sałata sezonowa sweet potato fries garlic butter seasonal salad	120 zł	550 g
Policzki wołowe Braised beef cheeks sos demi-glace purée ziemniaczano-chrzanowe surówka z kalarepy demi-glace sauce potato and horseradish purée kohlrabi salad	64 zł	400 g
Filet z kaczki Duck fillet kluski ziemniaczano-serowe modra kapusta potato dumplings braised red cabbage	64 zł	300 g
Burger z jelenia Venison burger sałata konfitura z czerwonej cebuli skórka z pomarańczy sos domowy frytki domowe flettuce red onion jam orange zest homemade sauce homemade fries	59 zł	400 g
Duszona cielęcina Braised veal sos własny kluski ziemniaczane sałatka z buraka natural jus potato dumplings beetroot salad	54 zł	400 g
Schab z kością Bone-in pork ziemniaki kapusta zasmażana chop Potatoes fried cabbage	48 zł	400 g
Stek drobiowy Chicken steak kasza bulgur pesto ziołowe grillowana cukinia grzyby oliwa szczypiorkowa bulgur wheat herb pesto grilled zucchini mushrooms chives oiln	46 zł	320 g
Placki ziemniaczane Potato pancakes sos grzybowy parmezan mushroom sauce parmesan	42 zł	400 g
Karkówka grillowana Grilled pork neck pieczone ziemniaki mix sałat roasted potatoes mixed salad	46 zł	450 g
Włoskie naleśniki Italian-style crêpe szynka parmeńska sos grzybowy parma ham mushroom sauce	42 zł	300 g

MAKARONY | PASTA & NOODLES

Spaghetti boczek warzywa sezonowe bób bacon seasonal vegetables broad bean	49 zł	250 g
Penne kurczak szpinak baby kremowy sos serowy chicken baby spinach creamy cheese sauce	49 zł	250 g
Makaron ryżowy  Rice noodles boczniaki sos słodko-kwaśny oyster mushrooms sweet & sour sauce	48 zł	250 g

RYBY | FISH

Grillowany łosoś Grilled salmon talarki ziemniaczane sos cytrynowy romanesco potato rounds lemon sauce romanesco broccoli	62 zł	250 g
Stek z tuńczyka Tuna steak zielony bób purée z kopru włoskiego broad beans fennel purée	64 zł	250 g

SALA TKI | SALADS 250 g

Sałatka z pieczoną ciecierzycą Roasted chickpea salad warzywa kasza jaglana dressing miodowo-musztardowy vegetables millet groats honey mustard dressing	47 zł
Sałatka Cezar Caesar salad grillowane polędwiczki drobiowe sałata rzymska sos worcester grilled chicken tenders romaine lettuce worcestershiresauce	48 zł
Sałatka z serem podhalańskim Salad with Podhale cheese wędzony ser jajko w koszulce grillowany bekon sos worcestershiresauce smoked cheese poached egg grilled bacon worcestershiresauce	49 zł
Sałatka z jagnięciną Pulled lamb salad szarpana jagnięcina granat gruszka ser pleśniowy pomegranate pear blue cheese	49 zł

DESERY | DESSERTS

Szarlotka Polish apple pie lody waniliowe mus owocowy vanilla ice cream fruit coulis	34 zł	200 g
Malinowa chmurka Raspberry cloud mini Torcik malinowy z bezą mini raspberry meringue cake	36 zł	180 g
Ciasto czekoladowe „Z Duszą” „Z Duszą” chocolate cake sos malinowy lody waniliowe raspberry sauce vanilla ice cream	34 zł	130 g
Sernik Cheesecake sos owocowy fruit coulis	36 zł	200 g



Danie wegetariańskie | Vegetarian dish

Czas oczekiwania do 40 min | waiting time up to 40 min

MENU

Smak i aromat



SURÓWKI

SIDE SALADS 15 zł 150 g

Buraczki z chrzanem
Beetroot with horseradish

Marchewka z jabłkiem
Carrot and apple salad

Kapusta zasmażana
Fried cabbage

Modra kapusta na ciepło
Warm red cabbage

KAWA | COFFEE

Espresso	12 zł	2,5 cl
Espresso Macchiato	13 zł	5 cl
Espresso Doppio	16 zł	5 cl
Caffè Crème	16 zł	12 cl
Cappuccino	19 zł	14 cl
Latte Macchiato	24 zł	11 cl
Latte Macchiato z syropem with syrup	26 zł	18 cl
Mochaccino	22 zł	14 cl

HERBATA | TEA 18 zł 2,5 cl

Zielona | **Green**
Green Sencha
Jasmine blossom
Oriental Sencha

Czarna | **Black**
Assam
Earl Grey
Black Tropical

Napar | **Infusion**
Napar z ulicy Traugutta
Traugutta Street Infusion

Earl Grey
Black Tropical



NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Świeżo wyciskany sok
z warzyw / owoców
Freshly squeezed juice
fruit / vegetable

34 zł 20 cl

Soki / nektary | Juices / Nectars

12 zł 20 cl

Lemoniada | Lemonade
klasyczna | classic
ogórkowa | cucumber

32 zł 40 cl

Pepsi / 7UP / Mirinda
Schweppes Tonic

12 zł 20 cl

Woda Cisowianka
Cisowianka mineral water

12 zł 20 cl | 20 zł 40 cl



Smakowało?

Będzie nam bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią o Cristalino na Google. Twoja opinia pomaga nam się rozwijać i sprawia, że inni Goście mogą nas łatwiej odkryć. Dziękujemy!

Did you enjoy your meal?

We'd be delighted if You could share your experience at Cristalino on Google. Your feedback helps us grow and makes it easier for other Guests to discover us. Thank You!



Zaplanuj z nami spotkanie,
przyjęcie lub konferencję

Plan Your meeting, celebration
or conference with us



Szanowni Państwo

Nim danie trafi na stół, ma już swoją historię. Ta historia zaczyna się wcześniej rano – zapachem chleba i bułek prosto z naszej piekarni, w tym autorskich bułek do burgerów, pieczonych według własnej receptury. Potem toczy się dalej w naszej wędzarni, gdzie mięso i wędliny wędzimy sami i dojrzewają one godzinami, powoli i bez pośpiechu, tak jak dawniej. Podobnie jest z frytkami – te, które trafiają na Wasz talerz, są w pełni domowe, tak jak wszystko, co dla Państwa przygotowujemy.

To właśnie ta cierpliwość – niewidoczna na talerzu – nadaje smak wszystkiemu, co dziś Państwu proponujemy. Resztę opowiada już sama karta: polska tradycja spotyka w niej najlepsze smaki kuchni europejskiej.

Smacznego!
Życzy szef kuchni i zespół Cristalino

Dear Guests,

Before a dish reaches your table, it already has a story. That story begins early in the morning – with the scent of bread and rolls fresh from our own bakery, including our signature burger buns, baked to our own recipe. It continues in our smokehouse, where we smoke our own meats and cold cuts, letting them mature for hours, slowly and without haste, just as they used to. The same goes for our fries – fully homemade, just like everything else we prepare for you.

It's this patience – invisible on the plate – that gives flavour to everything we offer you today. The rest of the story is told by the menu itself: Polish tradition meeting the finest flavours of European cuisine.

Enjoy your meal!
with best wishes from our Chef & the Cristalino team.