

CRAFT

wrocław

Witamy w Restauracji Craft, w której zabierzemy Cię na kulinarną podróż po polskich smakach. Według nas kuchnia, to nie tylko sam efekt końcowy, to przede wszystkim produkty, które z niezwykłą starannością wybierają dla nas zaufani lokalni dostawcy. My dołączamy do tego aromatyczne przygotowanie, wyczucie, kulinarną wiedzę, doświadczenie i talent. Dzięki synergii między tymi elementami powstają wartościowe i reprezentacyjne dania. Gotujemy innowacyjnie, z użyciem nowoczesnych, rzemieślniczych technik. Odważnie eksperymentujemy, jednak z poszanowaniem tradycyjnego podejścia. I właśnie to sprawia, że osiągamy idealnie wyważone smaki. Dzięki naszej miłości do gotowania powstają potrawy, które przywołują unikatowe emocje i miłe wspomnienia. Dołożymy wszelkich starań, by ich smak nieodłącznie kojarzył Ci się z naszą restauracją, Ostrowem Tumskim, po prostu z Wrocławiem.

SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Tatar wołowy

Tatar wołowy gości w naszej restauracji od samego początku jej istnienia.

To wizytówka polskiej kuchni, którą serwujemy w niebanalnym stylu – w tym sezonie z wędzoną makrelą, boćwiną i grzybami bukowymi.

Danie jest doskonałym przykładem tego, na czym skupiamy się w Craft, czyli rzemiośle i klasycznych technikach tworzenia potraw.

DOSTAWCY CRAFT

Restauracja Craft we Wrocławiu to nie tylko klimatyczna przestrzeń w sercu Ostrowa Tumskiego.

To przede wszystkim doskonale potrawy przygotowane z najlepszych lokalnych składników.

W serwowanych przez naszego szefa kuchni daniach znajdziecie wszystko to, co najlepsze na Dolnym Śląsku.

Dolina Baryczy – oleje

Sery Ślubowskie – nabiał

Młyn Skokowa – mąka do wypieku chleba

Rezerwat Jabłek – rzemieślniczy sok jabłkowy

PRZEKĄSKI

brukselka 25

migdały



pate drobiowe 29

rokitnik



baba ziemniaczana 29

ikra



kaszanka 29

pieczona papryka



PRZYSTAWKI

seler 40

sos x-o z lejkowców/ sos tatarski



bakłażan 45

tahini/ grzyby/ kiszona cytryna



corn dog 40

ze śledzia/ majonez z kurek/ pikle



gęś 45

zołądki/ fasola piękny jaś/ zioła



nasza nduja z pstrąga 45

grzanka nacierana czosnkiem/ cebula w occie



tatar 55

wędzona makrela/ boćwina/ grzyby bukowe



Dodatki do wyboru

domowe frytki 24



prażki z masłem borowikowym 24



sałaty w śmietanie 24



pieczona dynia z olejem z pszenicy 24



DANIA GŁÓWNE

PROSTO z pola

kapusta pekińska 45

sos mole z orzechów/ olej z krokosza/ pikantne



warzywa okopowe 60

fermentowana soja/ kapusta kiszona/ nerkowce



PROSTO z wody

sum 85

skorzonera/ sos z kurczaka/ czarny jarmuż



halibut 90

pory/ gremolata z wędzonym halibutem



PROSTO z farmy

kurczak 65

kapusta/ burrata/ sos z nduji



kaczka 70

marchew/ kapusta zakwaszana/ porzeczki



świnka 80

schab/ sos z jabłek/ ogórek



jałówka 90

żebro bez kości/ śliwka/ dynia makaronowa



SEZONOWANY STEK z wołowiny

rib eye 60/100g

masło z chili/ demi glace



new york 58/100g

masło z chili/ demi glace



DESERY

lody z chleba 20



krem waniliowy 35

kasztany/ rokitnik



tartaletka z kajmakiem 35

nierafinowany cukier/ kwaśna śmietana



CRAFT

wrocław

Welcome to Craft Restaurant, where we will take you on a culinary journey through the Polish flavors. We believe that cuisine is not only about the end result, it is mainly about the products, which are carefully selected for us by our trusted local suppliers. Then we add to it the aromatic preparation, culinary knowledge, experience and talent. Thanks to the synergy between these elements we produce valuable and representative dishes. We cook in an innovative way, using modern, craftsmanship techniques. We experiment freely, but respect the traditional approach. And this is what makes us achieve perfectly well-balanced flavors. Thanks to our love for cooking we create dishes that evoke unique emotions and pleasant memories. We will do our best to make you associate their taste with our restaurant, Ostrów Tumski and simply with Wrocław.

SIGNATURE dish

Beef tartare

Tartare has been in our restaurant since its very beginning. It is a flagship of Polish cuisine, which we serve in a remarkable style - this season with smoked mackerel, chard and beech mushrooms.

The dish is a great example of what we focus on at Craft, which are craftsmanship and classic techniques for creating dishes.

TRUSTED LOCAL SUPPLIERS

Craft Restaurant in Wrocław is not only a charming space in the heart of Ostrów Tumski. It is most importantly excellent dishes prepared from the best local ingredients. In the meals served by our chef you will find all the best that Lower Silesia has to offer.

Dolina Baryczy – oils

Sery Ślubowskie – dairy

Młyn Skokowa – bread baking flour

Rezerwat Jabłek – artisanal apple juice

SNACKS

brussel sprouts 25

almonds



chicken liver pate 29

sea buckthorn



'baba ziemniaczana' potato croquette 29

fish roe



black pudding 29

roasted peppers



STARTERS

celeriac 40

black trompette x-o/ tartare sauce



aubergine 45

tahini/ mushrooms/ pickled lemons



corn dog 40

herring/ chantarelles mayo/ pickles



goose 45

gizzards/ beans/ herbs



homemade trout nduja 45

garlic toast/ pickled onions



tartare 55

smoked mackerel/ chard/ beech mushrooms



SIDE DISHES TO CHOOSE

homemade fries 24



'prazoki' baked potatoes with boletus butter 24



lettuces in cream 24



baked squash with wheat germ oil 24



MAIN DISH

STRAIGHT FROM THE FIELD

napa cabbage 45

nut mole sauce/ safflower oil/ spicy



root crops 60

fermented soy/ sauerkraut/ cashews



STRAIGHT FROM WATER

catfish 85

salsify/ chicken sauce/ black kale



halibut 90

leeks/ smoked halibut gremolata



STRAIGHT FROM THE FARM

chicken 65

cabbage/ burrata/ nduja sauce



duck 70

carrot/ soured cabbage/ blackcurrants



pig 80

pork chop/ apple sauce/ cucumber



heifer 90

boneless rib/ plum/ spaghetti squash



SEASONED BEEF STEAK

rib eye 60/100g

cowboy butter/ demi glace



new york 58/100g

cowboy butter/ demi glace



DESSERTS

bread ice cream 20



vanilla cream 35

chestnuts/ sea buckthorn



gypsy tart 35

sour cream

