

MENU

MODERN
— RESTO BAR —

PRYZYSTAWKI APPETIZER

Tatar wołowy z piklami i majonezem szczypiorkowym	32 zł
<i>Beef tartare with pickles and chives mayonnaise</i>	
Ravioli z wędzonym pstrągiem z dodatkiem chrzanu i masłem szałwiowym	31 zł
<i>Smoked trout ravioli with horseradish and sage butter</i>	

SALATKI SALAD

Salatka z kozim serem, marynowaną gruszką, pomidorkami cherry i prażonymi ziarnami słonecznika	29 zł
<i>Goat cheese salad with pickled pear, cherry tomatoes and roasted sunflower seeds</i>	
Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem	28 zł
<i>Grilled chicken salad with bacon, croutons and parmesan</i>	

ZUPY SOUP

Tradycyjny rosół z domowym makaronem	16 zł
<i>Traditional chicken soup with home-made noodles</i>	
Barszcz biały z jajkiem, białą kielbasą i pudrem grzybowym	17 zł
<i>White borscht with egg, white sausage and mushroom powder</i>	
Krem z białych warzyw z popcornem	17 zł
<i>White vegetable cream soup with popcorn</i>	

MAKARONY PASTA

Spaghetti bolognese z parmezanem	29 zł
<i>Spaghetti bolognese with parmesan</i>	
Tagliolini nero z krewetkami, cukinią, pomidorkami cherry i papryczką chilli	37 zł
<i>Tagliolini nero with shrimps, courgette, cherry tomatoes and chilli pepper</i>	
Papardelle ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i bazyliowym pesto	28 zł
<i>Pappardelle with spinach, sundried tomatoes and basil pesto</i>	

PIEROGI DUMPLINGS

Pierogi z cielęciną polane sosem z kiszzonego ogórka	29 zł
<i>Veal dumplings with pickled cucumber sauce</i>	
Pierogi z czerwoną soczewicą, tofu, warzywami korzennymi i suszonymi pomidorami	26 zł
<i>Red lentils dumplings with tofu, root vegetables and sundried tomatoes</i>	

DANIA GŁÓWNE MAIN DISH

Schabowy z kością podany z kremowymi ziemniakami i zasmażaną kapustą	32 zł
<i>Pork chop with bone, creamy potatoes and fried cabbage</i>	
Kurczak kukurydziany z trufkami z batata, marchewką i sosem tymiankowym	34 zł
<i>Corn chicken with roasted potatoes truffles, carrot and thyme sauce</i>	
Żebro wieprzowe w sosie BBQ z opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami	42 zł
<i>Pork rib in BBQ sauce with toasted potatoes and grilled vegetables</i>	
Maczanka po Krakowsku z kiszonym ogórkiem	30 zł
<i>Cracovian style 'Maczanka' with pickled cucumber</i>	
Burger wołowy z boczkiem i frytkami stekowymi	35 zł
<i>Beef burger with bacon and steak fries</i>	
Filet z łososia z ryżowym sufletem, szpinakiem i sosem kaparowym	43 zł
<i>Salmon fillet with rice souffle, spinach and caper sauce</i>	
Sandacz, gnocchi z karmelizowanym kalaflorem i sosem limonkowo szafranowym	37 zł
<i>Perch pike, gnocchi with caramelized cauliflower and lime saffron sauce</i>	
Gołąbki z kaszą jęczmienną, kozim serem i sosem z leśnych grzybów	28 zł
<i>Barley stuffed cabbage with goat cheese and forest mushroom sauce</i>	

DESERY DESSERT

Kawowy krem brulee z pomarańczowym musem	20 zł
<i>Coffee flavoured cream brulee with orange mousse</i>	
Ptyś z kremem karmelowym i musem malinowym	20 zł
<i>Caramel cream puff with raspberry mousse</i>	
Tartaletka z prażonym jabłkiem, bezą i lodami	20 zł
<i>Tartlet with roasted apple, meringue and ice cream</i>	
Deser dnia	17 zł
<i>Dessert of the day</i>	

Zamówienia przyjmujemy do godz. 21:30.
We accept orders until 21:30.

Gramatura potraw oraz lista alergenów jest dostępna u obsługi.
Weight of the dishes and the list of allergens available from the service.



Modern Resto Bar



modernrestobarkrakow

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	10 zł
Espresso Doppio	14 zł
Kawa czarna <i>Coffee, black</i>	11 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	12 zł
Flat White	13 zł
Cappuccino	13 zł
Latte	14 zł
Herbata <i>Tea (various flavours)</i>	10 zł

KAWY Z ALKOHOLEM COFFEE WITH ALCOHOL

Irish coffee	19 zł
<i>Kawa, whiskey, bita śmietana</i> <i>Coffee, whiskey, whipped cream</i>	
Amaretto coffee	19 zł
<i>Kawa, likier amaretto, bita śmietana</i> <i>Coffee, amaretto liqueur, whipped cream</i>	

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley	9 zł
Sok pomarańczowy Cappy <i>Orange juice</i>	9 zł
Sok jabłkowy Cappy <i>Apple juice</i>	9 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu <i>Mineral water</i>	7 zł
Red Bull	14 zł

PIWO Z BECZKI DRAFT BEER

Żywiec 0,5 l	14 zł
Żywiec 0,3 l	12 zł

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER

Żywiec Biały <i>Żywiec White</i> 0,5 l	15 zł
Żywiec Porter 0,5 l	15 zł
Żywiec Ipa 0,5 l	15 zł
Warka Jasne Pełne <i>Warka Light</i> 0,5 l	14 zł
Warka Radler 3,5% 0,5 l	13 zł
Żywiec 0% 0,5 l	13 zł
Żywiec Białe 0% <i>Żywiec White</i> 0,5 l	13 zł
Warka Radler 0% 0,5 l	13 zł

LIKIERY 40 ML LIQUEUR

Baileys	16 zł
Amaretto	16 zł
Kahlua	18 zł
Jagermeister	18 zł

WÓDKI 40 ML VODKA

Wyborowa	10 zł
Wiśniówka <i>Cherry vodka</i>	10 zł
Żubrówka	10 zł

RUM / GIN / TEQUILA 40 ML

Bacardi Black	16 zł
Bacardi Bianco	16 zł
Tequila Olmeca Gold	17 zł
Tequila Olmeca Silver	15 zł
Gordon's Gin	12 zł
Seagrams Gin	12 zł

WHISKEY / BOURBON 40 ML

Jack Daniels	17 zł
Jim Beam	17 zł
Jameson	15 zł
Johnnie Walker Red	15 zł
Johnnie Walker Black	19 zł
Johnnie Walker Gold	25 zł

BRANDY / COGNAC 40 ML

Stock 84	15 zł
Metaxa	16 zł
Hennessy	20 zł

KOKTAJLE COCKTAILS

Mojito	26 zł
<i>Bacardi Bianco, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana</i> <i>Bacardi Bianco, lime, cane sugar, sparkling water</i>	
Cuba Libre	24 zł
<i>Bacardi Bianco, Coca-Cola, limonka</i> <i>Bacardi Bianco, Coca-Cola, lime</i>	
Aperol Spritz	26 zł
<i>Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza</i> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	
Gin&Tonic	24 zł
<i>Gin, Tonic, limonka</i> <i>Gin, Tonic, lime</i>	

