

zimne / cold

Pstrąg ojcowski / jabłko Łąckie / kiszona cytryna i ogórek / chrzan
Ojców trout / Łąckie apple / pickled lemon & cucumber / horseradish 52 pln

Tatar z polędwicy wołowej / żółtko confit / pikle / gorczyca / borowik
Beef tenderloin tartare / confit egg yolk / pickles / mustard seed / porcini 56 pln

Pate en croute / kaczka / wędzona słonina / pistacje / gruszka
Pâté en croûte / duck / smoked lard / pistachios / pear 36 pln

Galareta jagnięca / marynowane grzyby i cebula / lubczyk
Lamb aspic / pickled mushrooms & onion / lovage 38 pln

Mus z bryndzy podhalańskiej / buraki / seler naciowy / szczypiorek
Podhale bryndza mousse / beetroot / celery / chives 26 pln

Glazurowane warzywa / jogurt / kiszona cytryna / popcorn z ziaren
Glazed vegetables / yoghurt / pickled lemon / grain popcorn 34 pln

Sery zagrodowe / konfitura z cebuli / pate fruit z mirabelki / miód
Farmhouse cheeses / onion confit / mirabelle pâte de fruit / honey 64 pln

słodkie / sweet

Pischinger - waffle / czekolada / kawa / karmel / wanilia
Pischinger - wafers / chocolate / coffee / caramel / vanilla 27 pln

Miodownik - kasztany / rodzyнки / pomarańcza / kardamon
Honey cake - chestnuts / raisins / orange / cardamom 29 pln

Kasza manna / gruszka / rokitnik
Semolina pudding / pear / sea buckthorn 25 pln

Zapiekane śliwki / kruszonka orzechowa / lody orzechowe
Baked plums / nut crumble / hazelnut ice cream 27 pln

ciepłe / hot

Rydze w śmietanie / bliny gryczane
Saffron milk-caps in cream / buckwheat blinis 46 pln

Wędzony węgorz / sos maślany / Suska Sechłońska / czarna rzepa
Smoked eel / butter sauce / Suska Sechłońska prune / black radish 46 pln

Zupa cebulowa / zakwas żytni / grzanki z chałki
Onion soup / rye sourdough / challah croutons 26 pln

Rosół chlebowy / kolduny litewskie z jagnięciną
Bread broth / Lithuanian lamb dumplings 32 pln

Flaki cielęce
Veal tripe soup 28 pln

Ballotine z perliczki / kasza manna / oscypek / dynia / jus
Guinea-fowl ballotine / semolina / oscypek / pumpkin / jus 64 pln

Kaczka po krakowsku / burak / Suska Sechłońska / kasza gryczana / borowik
Kraków-style duck / beetroot / Suska Sechłońska prune / buckwheat groats / porcini 74 pln

Żebro wołowe / porter / topinambur / czerwona kapusta / żurawina
Beef rib / porter / Jerusalem artichoke / red cabbage / cranberry 78 pln

Comber z jelenia / seler / ziemniak w popiele / pigwa w occie
Venison loin / celeriac / ash-baked potato / quince in vinegar 118 pln

Filet ze szczupaka / szyjki rakowe / warzywa / fasola Piękny Jaś
Pike fillet / crayfish necks / vegetables / Piękny Jaś butter beans 58 pln

Pierogi z wędzonym twarogiem i ziemniakami / warzywny demi glace
Dumplings with smoked curd cheese & potatoes / vegetable demi-glace 34 pln

Pieczona kalarepa / soczewica / koper włoski / dukkah
Roasted kohlrabi / lentils / fennel / dukkah 36 pln

Knedle ziemniaczane z boczniakiem i porem / cebula / warzywny demi glace
Potato dumplings with oyster mushroom & leek / onion / vegetable demi-glace 36 pln

heri
tage
&hip

W Heritage & Hip celebруемy połączenie tradycji z nowoczesnością, tworzymy kuchnię, która czerpie z lokalnych korzeni i nie boi się odważnych, świeżych pomysłów. Nasze dania inspirowane są przeszłością, lecz podawane w nowej, zaskakującej formie, gdzie każdy detal ma znaczenie. Nasza gościnność i nieformalna atmosfera sprawiają, że każde doświadczenie przy stole staje się niepowtarzalnym doznaniem.

At Heritage & Hip, we celebrate the fusion of tradition and modernity, creating a cuisine that draws from local roots while embracing bold, fresh ideas. Our dishes are inspired by the past but presented in a new, surprising form where every detail matters. Our hospitality and relaxed atmosphere turn every dining experience into something truly unique.

ALERGENY



ALLERGENS

wegańskie
(vegan)

wegetariańskie
(vegetarian)

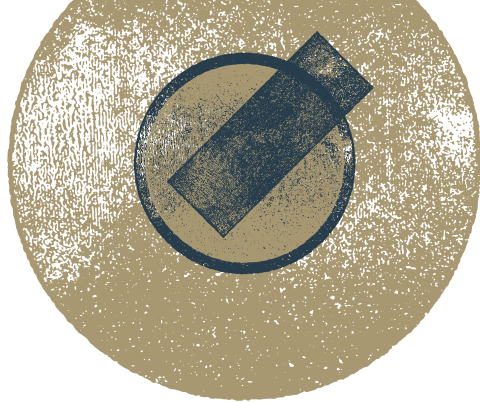
bez laktozy
(lactose-free)

bez glutenu
(gluten-free)

danie regionalne
(regional dish)

słono / salty

menu śniadaniowe / breakfast menu



Jajecznica, pieczywo, masło

Scrambled eggs, bread, butter

28 pln

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

add-ons: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato

4 pln

Jaja sadzone, pieczywo, masło

Fried eggs, bread, butter

28 pln

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

add-ons: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato

4 pln

Omlet z dodatkami

Omelette with adds-on

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

add-on: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato

25 pln



Jajka po benedyktyńsku, bliny gryczane, sos holenderski, szpinak, boczek lub łosoś gravlax

Eggs Benedict, buckwheat blinis, hollandaise sauce, spinach, bacon or salmon gravlax

35 pln

Grillowana chałka, jajko sadzone, boczek, kurki, szpinak

Grilled challah, fried egg, bacon, chanterelles, spinach

33 pln

Hummus, warzywa piklowane, chlebek kukurydziany

Hummus, pickled vegetables, cornbread

29 pln



Grzanka z chleba na zakwasie, bakłażan, buraki, pomidorki confit, słonecznik, wegański twarożek

Sourdough bread toast, eggplant, beetroot, confit tomatoes, sunflower seeds, vegan cottage cheese

27 pln



Grzanka z chleba na zakwasie, fasola Jaś, jajko sadzone, półgęsek, boczniki, dymka

Sourdough bread toast, Jack beans, fried egg, smoked goose breast, oyster mushrooms, spring onions

34 pln



słodko / sweet

Tost francuski z chałki, kremowy twarożek, owoce, miód truflowy, orzechy

Challah French toast, creamy cottage cheese, fruit, truffle honey, nuts

27 pln



Małdrzyki krakowskie, sos angielski, wiśnie, skórka z pomarańczy

Krakow White Cheese Pancakes, custard, cherries, orange peel

25 pln



W naszej witrynie / In our display counter

Kanapki Sandwiches / Ciasta Cakes / Desery Desserts

wraz z aktualnymi cenami / along with current prices

W Heritage & Hip celebруемy połączenie tradycji z nowoczesnością, tworzymy kuchnię, która czerpie z lokalnych korzeni i nie boi się odważnych, świeżych pomysłów.

At Heritage & Hip, we celebrate the fusion of tradition and modernity, crafting a cuisine that draws from local roots while embracing bold, fresh ideas.

ALERGENY



ALLERGENS



wegańskie
(vegan)



wegetariańskie
(vegetarian)



bez laktozy
(lactose-free)



bez glutenu
(gluten-free)



danie regionalne
(regional dish)

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych. Zapytaj naszą obsługę o dokładny skład i składniki alergenne w daniach. Uprzejmie informujemy, że napiwek nie jest wliczony. Do stolika od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%. / All prices include VAT and are shown in Polish zloty. Ask our staff for detailed ingredients and allergen information in the dishes. We would like to inform you that the service charge is not included. 10% service charge will be added to the bill for parties of 8 people and more.