zimne / cold

Pstrąg / kalarepa / jabłko / kapary / cydr / cytryna
Trout / kohlrabi / apple / capers / cider / lemon — *48 pln*

Tatar z polędwicy wołowej / suszone żółtko / fermentowany czosnek / grzyby shimeji / szczypiorek / gorczyca / szalotka / pikle
Beef tenderloin tartare / cured egg yolk / fermented garlic / shimeji mushrooms / chives / mustard / shallot / pickles — *69 pln*

Pâté en croûte / porto / ogórki z chili / musztarda z jabłek / czerwona kapusta
Pâté en croûte / port / chili pickles / apple mustard / red cabbage — *52 pln*

Wędzona makrela / czerwona cebula / sos tatarski / koper włoski
Smoked mackerel / red onion / tartare sauce / fennel — *39 pln*

Sernik wędzony / suska sechlońska / borowik / chleb żytni / lubczyk
Smoked cheesecake / Suska Sechlońska smoked plum / porcini / rye bread / lovage — *39 pln*

Glazurowane warzywa / jogurt / kiszona cytryna / popcorn z ziaren
Glazed vegetables / yoghurt / preserved lemon / puffed grains — *48 pln*

Liście sałat i ziół / hummus / dynia / gruszka / pomidor / vinaigrette cytrynowy
Salad leaves and herbs / hummus / pumpkin / pear / tomato / lemon vinaigrette — *48 pln*

Sery zagrodowe / musztarda figowa / pâte de fruit z mirabelki / miód
Artisanal farm cheeses / fig mustard / mirabelle pâte de fruit / honey — *64 pln*

słodkie / sweet

Ciastka korzenne / kasztan / gruszka / karmel miso
Spiced cookies / chestnut / pear / miso caramel — *34 pln*

Zapiekane jabłka / rodzynki / kruszonka migdałowa / lody orzechowe
Baked apples / raisins / almond crumble / nut ice cream — *29 pln*

Mus z kaszy manny / śliwka / pomarańcza / zabajone / miód
Farina mousse / plum / orange / zabaglione / honey — *32 pln*

Biała czekolada / borowik / owoce leśne / kakao
White chocolate / porcini / wild berries / cocoa — *32 pln*

ciepłe / hot

Grzyby leśne / beszamel / ser bursztyn / proziaki
Wild mushrooms / béchamel / bursztyn cheese / proziaki — *46 pln*

Gulasz z żołądków gęsich / warzywa / boczniak królewski / wędzona słonina / rösti
Goose gizzard stew / vegetables / king oyster mushroom / smoked lard / rösti — *54 pln*

Consommé grzybowe / ziemniak / kapusta / jarmuż / oliwa truflowa
Mushroom consommé / potato / cabbage / kale / truffle oil — *36 pln*

Żurek / biała kiełbasa / boczek / jajko przepiórcze / ziemniak
Żurek soup / white sausage / bacon / quail egg / potato — *39 pln*

Pieczona kapusta / kasza gryczana / kiszona kapusta / soja
Roasted cabbage / buckwheat / sauerkraut / soy — *42 pln*

Kurczak kukurydziany / kindziuk / kasza manna / pietruszka / jus
Corn-fed chicken / kindziuk / farina / parsley / jus — *64 pln*

Wellington jagnięcy / kasztan / skorzonera / wino czerwone / słonina wędzona / gorczyca / szczypiorek
Lamb Wellington / chestnuts / salsify / red wine / smoked lard / mustard / chives — *124 pln*

Troć / ziemniak / por / kapary / cytryna / cydr / kawior z pstrąga
Sea trout / potato / leek / capers / lemon / cider / trout caviar — *84 pln*

Polędwiczka wieprzowa / mousseline / kapusta kiszona / ziemniak / jarmuż / suska sechlońska
Pork tenderloin / mousseline / sauerkraut / potato / kale / Suska Sechlońska smoked plum — *68 pln*

Stek z polędwicy wołowej / seler / trufla / dynia / czerwone wino / ziemniak w soli
Beef tenderloin steak / celeriac / truffle / pumpkin / red wine / salt-baked potato — *195 pln*

Pierogi z wędzonym twarogiem i ziemniakami / crème fraiche / szczypiorek / warzywny demi glace
Pierogi with smoked farmer's cheese and potatoes / crème fraîche / chives / vegetable demi-glace — *42 pln*

Ravioli z szyjkami rakowymi i porem / koper włoski / bisque
Crayfish tails ravioli / leek / fennel / bisque — *64 pln*

Pierś z kaczki / czerwona kapusta / pasternak / żurawina
Duck breast / red cabbage / parsnip / cranberries — *78 pln*

heritage &hip

W Heritage & Hip celebrujemy 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)*

Wino / Wine

na kieliszki / by the glass — 125 ml

Wina musujące / Sparkling wines

Blask Brut Sto Extra Dry / Riesling 12,5%
Winnica Margaret / Lubuskie
Polska / Poland — *42 pln*

Prosecco Extra Dry 11%
Cabert Cantina di Bertiolo / Veneto
Włochy / Italy — *34 pln*

Wina białe / White wines

Castel Firmian DOC / Pinot Grigio 12,5%
Mezzacorona / Trentino Alto Adige
Włochy / Italy — *34 pln*

Haiden DAC / Grüner Veltliner 13%
Pfaffl / Weinviertel
Austria / Austria — *42 pln*

Stoneburn / Sauvignon Blanc 12%
Hunters / Marlborough
Nowa Zelandia / New Zealand — *46 pln*

Riesling Półwytrawny / Riesling 12%
Winnica Marcinowice / Lubuskie
Polska / Poland — *46 pln*

Wina czerwone / Red wines

Côtes du Rhône Reserve AOC / Grenache Blend 13,5%
Famille Perrin / Côtes du Rhône
Francja / France — *46 pln*

Burbero Montepulciano d'Abruzzo DOC / Montepulciano 14%
Venea / Abruzzo
Włochy / Italy — *32 pln*

Llama Old Vines / Malbec 15%
Belasco de Baquedano / Mendoza
Argentyna / Argentina — *44 pln*

Wina różowe / Rosé wines

Rosé / Regent 12%
Winnica Amonit / Małopolska
Polska / Poland — *46 pln*

Wina deserowe / Dessert wines

Tokaji Furmint Semi Sweet / Furmint 12,5%
Château Dereszla / Tokaji
Węgry / Hungary — *32 pln*

Wina bezalkoholowe / Non-alcoholic wines

Vintense Cépage / Sauvignon Blanc
Hiszpania / Spain — *29 pln*

Vintense Fines Bulles (musujące / sparkling)
Hiszpania / Spain — *29 pln*

heritage &hip

Signature Cocktails

Stradom — *44 pln*
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey / Tarninówka Gen. J. Bema / słodki czerwony wermut
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey / Tarninówka Gen. J. Bema / sweet red vermouth

Kazimierz — *38 pln*
Glenfiddich 12YO / wermut dry / Gewürztraminer / domowy syrop imbirowy
Glenfiddich 12YO / vermouth dry / Gewürztraminer / homemade ginger syrup

Heritage coffee — *30 pln*
Heritage Cold Brewed Coffee Gin Liqueur / espresso / pianka crème brûlée
Heritage Cold Brewed Coffee Gin Liqueur / espresso / crème brûlée foam

Piwo / Beer

BROWAR TRZECH KUMPLI

Lane / Draught:

Witbier 5% *0,3 / 0,5 l*	*22 / 26 pln*
Lager 5,5% *0,3 / 0,5 l*	*21 / 25 pln*

Butelkowe / Bottle:

GOSE Mango i Marakuja 4,9%	*36 pln*
OATY 5,5%	*32 pln*
American Beauty 5%	*32 pln*
Pan IPAni 6%	*36 pln*
Bezalko IPA 0,5%	*34 pln*
Nitro Oatmeal Stout 0,5%	*30 pln*
Citrus APA Bezalko 0,0%	*34 pln*

Woda / Water

Woda filtrowana Brita gazowana / niegazowana *0,75 l*
Brita filtered water sparkling / still — *17 pln*

Cisowianka Classique / Perlage
0,3 / 0,7 l — *14 / 21 pln*

Na chłodne dni / For chilly days

Herbata Wawelska / Wawel winter tea
Miód / cynamon / goździki / anyż / pomarańcza / imbir / Seven Tails Brandy XO 41.8%
Honey / cinnamon / cloves / anise / orange / ginger / Seven Tails Brandy XO 41,8% — *28 pln*

Herbata zimowa / Winter tea
Miód / syrop malinowy / cynamon / goździki / anyż / pomarańcza / cytryna / imbir
Honey / raspberry syrup / cinnamon/ cloves / anise / orange / lemon / ginger — *26 pln*

Krakowska gorąca czekolada / Cracow style hot chocolate
Czekolada / mleko / Triple sec 25% / bita śmietana
Chocolate / milk / Triple sec 25% / whipped cream — *27 pln*

Gorąca czekolada / Hot chocolate
Czekolada / mleko / bita śmietana
Chocolate / milk / whipped cream — *25 pln*

Grzaniec Wawelski / Wawel mulled wine
Cynamon / pomarańcza / goździki / anyż
Cinnamon / orange / cloves / anise — *26 pln*

Smoothie *0,25 l*

Jabłko / ananas / sok pomarańczowy / sok jabłkowy / mięta
Apple / pineapple / orange juice / apple juice / mint — *22 pln*

Pomarańcza / brzoskwinia / banan / cytryna / sok jabłkowy
Orange / peach / banana / lemon / apple juice — *22 pln*

Naturalny wycisk / Freshly squeezed juice *0,25 l*

Pomarańcza / Grejpfrut / Mix
Orange / Grapefruit / Mix — *24 pln*

Jabłko / Marchew / Mix
Apple / Carrot / Mix — *24 pln*

Softy / Soft drinks

Coca-Cola Zero Cukru *0,25 l*	*16 pln*
Coca-Cola Original Taste *0,25 l*	*16 pln*
Sprite *0,25 l*	*16 pln*
Fanta *0,25 l*	*16 pln*
KINLEY Tonic Water *0,25 l*	*16 pln*
Cappy pomarańcza / jabłko *0,25 l* Cappy orange / apple	*16 pln*
TO NIC Ginger beer *0,2 l*	*17 pln*
TO NIC Pink grapefruit *0,2 l*	*17 pln*
TO NIC Czarny Bez *0,2 l* Elderflower	*17 pln*
TO NIC Ogórek-mięta *0,2 l* Cucumber-mint	*17 pln*
Red Bull Original / Sugar Free	*25 pln*

Kraftowe softy / Craft soft drinks *0,33 l*

Yerbata On Lemon	*20 pln*
Matchbata On Lemon	*20 pln*
Icebata Jasmin On Lemon	*20 pln*
Kombucha Wild Rose	*28 pln*
Kombucha Acai Berries	*28 pln*

Herbata / Tea *0,4 l* — *17 pln*

PIAG

Assam Hattiali / Epic Grey / China Sencha / Green Crocodile / Run Forest Run / BumbleBee / Super Girl / Awesome Fruits / Chamomile Blues

Kawa / Coffee

JULIUS MEINL

Espresso / Espresso macchiato	*14 pln*
Double espresso / Double espresso macchiato	*16 pln*
Americano	*16 pln*
Latte macchiato / Cappuccino / Flat white	*18 pln*
Tonic Espresso	*22 pln*
Matcha Latte	*22 pln*
Iced Matcha Latte Truskawkowa Strawberry	*24 pln*

Wódka, nalewka, likier / Vodka, tincture, liquer *40 ml*

Mr Hipster 17,5% — *26 pln*
Cytryna / Wiśnia / Porzeczka / Agrest / Rabarbar
Lemon / Cherry / Currant / Gooseberry / Rhubarb

Ostoya 40%	*26 pln*
Belvedere 40%	*38 pln*
Żubrówka Bison Grass 37,5%	*24 pln*
Kavka Polska Wódka 40%	*28 pln*
Frant Okowita 40%	*44 pln*
Krzeska Ziołowa 40%	*58 pln*
Soplica Staropolska 38%	*30 pln*
Heritage Cold Brew Coffee Liqueur 24%	*32 pln*
Baileys Irish Cream 17%	*28 pln*
Jägermeister 35%	*28 pln*
Pallini Limoncello Liqueur 26%	*28 pln*

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 rachunku dla stolików od 8 osób doliczamy 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