MENU

Przystawki / Starters

Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną (8 szt.) – 49 zł
Dumplings with cottage cheese and potatoes with sour cream

Pierogi z mięsem (8 szt.) – 49 zł
Dumplings with meat

Grillowany ser brie z sosem z owoców leśnych – 43 zł
Grilled brie cheese with forest fruit sauce

Tatar z łososia macerowanego z awokado – 49 zł
Salmon tartare macerated with avocado

Zapiekany naleśnik z dynią i porem w sosie cukiniowym – 45 zł
Baked pancake with pumpkin and leek in zucchini sauce

Carpaccio z polędwicy wołowej z majonezem truflowym, kapary, parmezan – 51 zł
Beef tenderloin carpaccio with truffle mayonnaise, capers, parmesan

Zupy / Soups

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem – 48 zł
Traditional Polish sour soup – Żurek – with sausage and egg

Zupa dnia – zapytaj obsługę – 43 zł
Soup of the day – ask the staff

Dania główne / Main courses

Roladka z piersi kurczaka – 79 zł
ze szparagami, serem brie i suszonymi pomidorami z sosem serowym, pieczone ziemniaki, kompozycja sałat
Roulade of chicken breast with asparagus, brie and sun-dried tomatoes with cheese sauce, roasted potatoes, composition of salads

Polędwiczka wieprzowa – 89 zł
w sosie z leśnych grzybów, zapiekanka ziemniaczana, sezonowe warzywa
Pork tenderloin in forest mushroom sauce, potato casserole, seasonal vegetables

Mix pieczonych kiełbasek – 86 zł
jagnięca i cielęca, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta
Baked sausage mix - lamb & veal sausages, baked potatoes, braised sauerkraut

Gulasz wołowo-jagnięcy z warzywami – 86 zł
placki ziemniaczane, kiszony ogórek
Beef and lamb goulash with vegetables, potato pancakes, pickled cucumber

Pieczona pierś z kaczki – 89 zł
z sosem wiśniowym na bazie winiaku, kluski śląskie, młody szpinak na maśle
Roasted duck breast with a cherry-based brandy sauce, silesian dumplings, baby spinach in butter

Zapiekane żeberka wieprzowe – 89 zł
w marynacie miodowo musztardowej, pieczone ziemniaki, kompozycja sałat
Baked pork ribs in a honey-mustard marinade, baked potatoes, salad composition

Stek z polędwicy wołowej – 142 zł
z sosem z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki, sezonowe warzywa
Beef tenderloin with green pepper sauce, baked potatoes, seasonal vegetables

Burger Ratuszowa z sosem BBQ na bazie whiskey – 79 zł
mięso wołowe, bekon, ser cheddar, sos BBQ, sałata, pomidor, ogórek piklowany, cebula czerwona, frytki
beef, bacon, cheddar cheese, BBQ sauce, lettuce, tomato, pickles, red onion, french fries

Wegański burger z guacamole – 79 zł
Stek roślinny, avocado, czerwona cebula, pomidor, rukola
Vegetable steak, avocado, red onion, tomato, arugula

Pieczony filet z łososia – 89 zł
z sosem limonkowym, kremowe risotto, młody szpinak na maśle
Baked salmon fillet with lime sauce, creamy risotto, baby spinach in butter

Dorada pieczona w całości z szałwią i limonką – 89 zł
pieczone ziemniaki, kompozycja sałat
Sea bream baked with sage and lime, baked potatoes, salad composition

Dziękujemy za odwiedzenie Restauracji Ratuszowa.
Thank you for visiting Ratuszowa Restaurant.

Wszystkie serwowane dania sporządzamy na bieżąco wyłącznie ze świeżych produktów.
All dishes are prepared to order using only fresh ingredients.

Czas realizacji zamówienia wynosi około 30 minut i może ulec wydłużeniu w okresach wzmożonego ruchu.
The estimated preparation time is approximately 30 minutes and may be longer during busy periods.

Ceny w menu podane są w PLN i nie obejmują opłaty serwisowej. Rekomendowany serwis ma charakter dobrowolny.
Prices in the menu are listed in PLN and do not include a service charge. Any service charge is optional.

Kanapki i Sałatki / Sandwiches and Salads

Ciabatta z gotowaną szynką i kurczakiem – 45 zł
szynka, kurczak, suszony pomidor, mozzarella, rukola, mus mascarpone
ham, chicken, dried tomato, mozzarella, arugula, mascarpone mousse

Ciabatta z wędzonym łososiem i avocado – 45 zł
wędzony łosoś, awokado, mozzarella, pomidor, sałata, mus mascarpone
smoked salmon, avocado, mozzarella, tomato, lettuce, mascarpone mousse

---

Sałatka Caprese – 41 zł
mozzarella, pomidorki cherry, oliwki, rukola, vinegret
mozzarella, cherry tomatoes, olives, arugula, vinaigrette

Sałatka Cezar – 53 zł
sałata rzymska, kurczak, boczek, pomidorki cherry, sos anachois, parmezan, grzanki
romaine lettuce, chicken, bacon, cherry tomatoes, anachois sauce, parmesan, croutons

Sałatka Grecka – 53 zł
mix sałat, ser feta, oliwki czarne, ogórek świeży, pomidorki chery, czerwona cebula, papryka, sos winegret
salad mix, feta cheese, black olives, fresh cucumber, cherry tomatoes, red onion, pepper, vinaigrette sauce

Makarony i Pizza / Pasta and Pizza

Penne z kurczakiem i suszonymi pomidorami – 53 zł
kurczak, szpinak, suszone pomidory, czosnek, cebula, sos śmietanowy, parmezan
chicken, spinach, sun-dried tomatoes, garlic, onions, creamy sauce, parmesan

Tagiatelle Bolognesse – 53 zł
mięso wołowe, pietruszka, marchew, seler, sos pomidorowy, parmezan
beef, parsley, carrot, celery, tomato sauce, parmesan

Tagiatelle z krewetkami i cukinią – 55 zł
krewetki, cukinia, pomidorki cherry, czosnek, rukola, oliwa, parmezan
shrimps, zucchini, cherry tomatoes, garlic, arugula, olive oil, parmesan

---

Pizza Margherita – 46 zł
sos pomidorowy, mozzarella
tomato sauce, mozzarella cheese

Pizza Capricciosa – 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Pizza Spianata – 51 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne
tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante

Pizza Diavola – 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, oliwki czarne, jalapeno
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives, jalapeno

Pizza Al pollo – 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, pieczarki, cebula, kukurydza
tomato sauce, mozzarella, chicken, mushrooms, onion, sweet corn

Pizza Bene – 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, oliwki zielone, pomidor, ser feta
tomato sauce, mozzarella, salami, green olives, tomato, feta cheese

Pizza Gamberi – 56 zł
sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mascarpone, oliwki zielone, pomidorki koktajlowe
tomato sauce, mozzarella, shrimps, mascarpone, green olives, cherry tomatoes

Pizza Prosciutto parma – 56 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan
tomato sauce, mozzarella, parma ham, arugula, parmesan

RATUSZOWA
restauracja

Desery / Desserts

Szarlotka na ciepło z gałką lodów – 45 zł
Warm apple pie with ice cream

Sernik krakowski z musem malinowym z gałką lodów – 45 zł
Creamy cheesecake with raspberries and a scoop of ice cream

Klasyczne włoskie Tiramisu – 47 zł
kremowy deser na bazie mascarpone, amaretto i espresso
Classic Italian Tiramisu creamy dessert based on mascarpone, amaretto and espresso

Fondant czekoladowy z gałką lodów – 43 zł
Chocolate fondant with a scoop of ice cream

Informacje o alergenach i gramaturze dań są dostępne u obsługi – zapytaj przed złożeniem zamówienia.
Information on allergens and dish weights is available from our staff – please ask before placing your order.

BAR POLECA GRZAŃCE *WE RECOMMEND HOT DRINKS*

Wino Grzane – 180 ml / 360 ml **20 zł / 35 zł**
z owocami
Mulled wine with fruits

Miód pitny na ciepło – 180 ml / 360 ml **28 zł / 55 zł**
Mulled mead

Cydr Grzany – 360 ml **30 zł**
z suszonymi jabłkami i przyprawami
Cider Heated with dried apples and spices

Piwo Grzane – 500ml **33 zł**
Mulled beer

Figa z makiem – 180 ml / 360 ml **35 zł / 65 zł**
Żołądkowa z figą, sok jabłkowy, pomarańcza, cytryna, przyprawy
Fig vodka, apple juice, orange, lemon, spices

Hot Whiskey & Spices – 180 ml / 360 ml **35 zł / 65 zł**
Whiskey, cytryna, pomarańcz, sok imbirowy, przyprawy
Lemon, orange, ginger juice, spices

Wino Grzane 0% – alcohol free
z owocami – 180 ml / 360 ml **18 zł / 32 zł**
*Mulled wine with fruits – **alcohol free***

Kubek cytrusowo-imbirowy – 360 ml **33 zł**
bez alkoholu /***alcohol free***
Herbata czarna, pomarańcza, cytryna, imbir, miód, przyprawy
Black tea, orange, lemon, ginger, honey, spices

Kawy i herbaty * / Coffe & Tea *

Espresso – 17 zł
Espresso Doppio – 21 zł
Espresso Macchiato – 18 zł
Kawa czarna – 19 zł
Black coffee
Kawa biała – 21 zł
Coffee with milk
Caffe Americano – 22 zł
Cappuccino – 25 zł
Latte Macchiato – 28 zł
Kawa po irlandzku – 48 zł
Irish coffee
Czekolada na gorąco
z bitą śmietaną – 35 zł
Hot chocolate with whipped cream
Herbaty / Tea – 19 zł
dzbanek 350 ml / jug 350 ml
Ceylon, Earl Grey, Pure Green, Green Jasmin, Peppermint, Sweet Fruits

* *możliwość zastąpienia mleka mlekiem roślinnym – **5 zł***
possibility of replacing milk with plant-based milk

Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi Zero – but. 0,2 l 18 zł
Pepsi Zero Grande – 0,4 l 35 zł
Pepsi – but. 0,2 l 18 zł
Pepsi Grande – 0,4 l 35 zł
7 Up Zero – but. 0,2 l 18 zł
7 Up Zero Grande – 0,4 l 35 zł
Mirinda – but. 0,2 l 18 zł
Mirinda Grande – 0,4 l 35 zł
Schweppes Tonic – but. 0,2 l 18 zł
Schweppes Tonic – 0,4 l 35 zł
Woda Aqua Carpatica – but. 0,3 l 17 zł
gazowana/niegazowana
Mineral water Aqua Carpatica sparkling water/still water
Woda Aqua Carpatica – but. 0,7 l 30 zł
gazowana/niegazowana
Mineral water Aqua Carpatica sparkling water/still water
Sok owocowy Toma – but. 0,2 l 18 zł
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka
Toma fruit juice: orange, apple, black currant
Red Bull Energy Drink – 28 zł
Świeżo wyciskany sok
z pomarańczy – 0,3 l 37 zł
Freshly squeezed orange juice

Piwa * / Beer *

Lane z beczki / *Draft beer*
Żywiec Jasny 5,6% – 0,3 l / 0,5 l 26 zł / 29 zł
lager beer

Desperados 5,9% – but. 0,4 l 33 zł
Heineken 5% – but. 0,5 l 33 zł
Heineken 0% – but. 0,5l 32 zł
Żywiec Białe 0% – but. 0,5 l 32 zł
wheat beer
Żywiec Apa 5,4% – but. 0,5 l 33 zł
Żywiec Ipa 5% – but. 0,5 l 33 zł
Żywiec Białe 4,9% – but. 0,5 l 33 zł
wheat beer
Żywiec Porter 9,5% – but. 0,5 l 35 zł
dark beer
WarkaRadler 0% – but. 0,5 l 32 zł
WarkaStrong 6,3% – but. 0,5 l 33 zł
Brackie Pils 5,2% – but. 0,5 l 33 zł

* *syrop malina/imbir – **3 zł** raspberry / ginger syrup*

Whiskey / Whiskey 4 cl

Jack Daniel's 40% – 31 zł
Ballantine's Finest 40% – 29 zł
J.A. Baczewski Whisky 43% – 31 zł
Chivas 18 YO 40% – 39 zł
Jim Beam 40% – 31 zł
Koval Bourbon 47% – 47 zł
Glenfiddich 12 YO 40% – 36 zł
Glenlivet 15 YO 40% – 37 zł
Glenmorangie 10 YO 40% – 38 zł
Talisker 10 YO 45% – 41 zł
Ardbeg 10 YO 46% – 45 zł
Macallan 12 YO 45,5% – 57 zł
J. D. Single Barrel 45% – 51 zł

Nalewki rzemieślnicze 4 cl
Craft spirits

Sosna & Szyszka / *Pine & Cone* 35% – 31 zł
Lawenda / *Lavender* 35% – 31 zł
Pigwowiec / *Quince* 32% – 31 zł
Czarna Porzeczka / *Black currant* 32% – 31 zł
Cytryna / *Lemon* 32% – 31 zł
Dereń / *Dogwood* 32% – 31 zł

Alkohole / Alcohols 4 cl

J.A. Baczewski wódka 40% – 21 zł
Finlandia wódka 40% – 23 zł
Chopin Black wódka 40% – 37 zł
Wiśniówka 40% – 22 zł
Żubrówka / Bison grass 37,5% – 22 zł
Jagermeister 35% – 30 zł
Bacardi Carta Blanca 37,5% – 27 zł
Captain Morgan 40% – 27 zł
Dictador 12 YO 40% – 35 zł
Jose Cuervo Blanco 40% – 28 zł
Jose Cuervo Reposado 40% – 28 zł
Bombay Sapphire 40% – 31 zł
Hendrick's 41,4% – 35 zł
Hennessy V.S. 40% – 41 zł
Hennessy V.S.O.P. 40% – 50 zł
Hennessy X.O. 40% – 120 zł
Boulard Calvados 40% – 38 zł
Armagnac V.S.O.P. 40% – 41 zł
Metaxa******* 40% – 33 zł
Amaretto Di Saronno 28% – 30 zł
Baileys 17% – 28 zł

Koktajle / Coctails

Whiskey sour – 45 zł
Whiskey, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko
Whiskey, sugar syrup, lemon juice, egg white

Negroni – 45 zł
Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin, Campari Bitter, Angostura
Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin, Campari Bitter, Angostura

Cosmopolitan / Grande Cosmopolitan – 45 zł / 67 zł
Wódka, Triple Sec, sok żurawinowy, sok z cytryny
Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lemon juice

Aperolspritze / Grand Aperolspritze – 45 zł / 67 zł
Aperol, Prosecco Spumante, woda gazowana
Aperol, Prosecco Spumante, sparkling water

Pornstar Martini / Grande Pornstar Martini – 49 zł / 79 zł
Wódka Vanilla, Passoa, Puree maracuja, syrop waniliowy, sok limonka, Prosecco
Vanilla Vodka, Passoa, Passion Fruit Puree, Vanilla Syrup, Lime Juice, Prosecco

Long Island Iced Tea / Grande Long Island Iced Tea – 55 zł / 85 zł
Wódka, Bombay Sapphire Gin, El Jimador Blanco, Bacardi Carta Blanca, Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi-cola
Vodka, Bombay Sapphire Gin, El Jimador Blanco, Bacardi Carta Blanca, Triple Sec, lemon juice, sugar syrup, pepsi-cola

Tropical Sunrise / Grande Tropical Sunrise – 45 zł / 67 zł
Wódka, likier melonowy, sok pomarańczowy, grenadyna
Vodka, melon liqueur, orange juice, grenadine

Sex on the beach / Grande Sex on the beach – 45 zł / 67 zł
Wódka żurawinowa, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy
Cranberry vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice

RATUSZOWA
restauracja

Ceny w menu są podane w walucie PLN i nie uwzględniają kosztów obsługi / *The prices on the menu are given in PLN, Service is not included*
Kartę menu sporządzono w dniu 23.10.2026 r. / *Menu card was created on 23.10.2026*

facebook/RatuszowaKrakow • www.ratuszowa.krakow.pl