

ostrygi z:	
• CYTRYNA	18
• SELER NACIOWY, JABŁKO, OCET JABŁKOWY	19
• MARAKUJA - HABANERO	19

OSTRYGI Fines de Claire - DAVID HERVÉ	
Marennes - Oléron Francja	
TALERZYKI	

DO OSTRYG SZCZEGÓLNICIE POLECAMY RZESKŚE CHŁODNE BABĘ!	
VOUVRAY BRUT - DENIS MEUNIER	31/170
Methode Traditionnelle, Dolina Loary / Francja	
VEUVE DELOYNES, BRUT TRADITION	43/240
Champagne / Francja	

TALERZ SERÓW	49
ZAGRODOWYCH 200g	
Tomme de Savoie, francuskie rzemieślnicze Brie, d'Ambert, Marszowicki twardy ser dojrzewający 18 mc, miód macerowany	
LETNIE KURKI	34
masło, pietruszka	

MŁODE ZIEMNIACZKI	23
masło, koperek, labneh koperkowy	
MARCHEWKI PIECZONE	34
glazura pomarańczowa z masłem, białym winem i chilli, sezam, kolendra	

MATJAS PODWĘDZANY	36
śmietana z ogórkiem, cebulą i jabłkiem, krem chrzanowy, nasz chleb żytni, świeży ogórek	
TATAR WOŁOWY	45
olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca, piklowana cebulka perłowa, piklowana kurka, musztarda francuska, dymka, nasz chleb żytni	

GAZPACHO	32
Z CHRUPIĄCYMI WARZYSWAMI	
papryka, seler naciowy, szalotka, zioła, kolendra, mięta	
DOMOWE KOPYTKA	48
Z ZIELONYMI WARZYSWAMI	
pesto ziołowe z orzechami i suszonymi pomidorami, cukinia, szparagi, groszek cukrowy, dojrzewający ser Marszowicki	
TAGLIATELLE z BOCZNIKAMI	48
sos beurre blanc, dymka, ser dojrzewający Marszowicki	

KREWETKI I KALMARY	56
szalotka, czosnek, kapary, suszone pomidory, winno-maślana emulsja z cytryną, szczypiorek, oliwa ziołowa, nasza bagietka	
NASZ CEZAR	48
kurczak supreme, sałata rzymska, boczek w glazurze z syropu klonowego, sos anchois, dojrzewający ser Marszowicki, nasza grillowana bagietka	

STEK ZE ŚWIECY WOŁOWEJ 250g	56
sos demi glace	
GĘSIE PIPKI	48
sos demi glace z szalotkami, tymianek cytrynowy, palone masło	
NIEKLASYCZNA MACZANKA	56
KRAKOWSKA	
długo pieczona karkówka nadziewana chałką i czosnkiem niedźwiedzim, sos z kminkiem, ogórek piklowany z imbirem i chilli, nasz chleb żytni	

BURGER Z POLSKIEGO ROZBRATLA.	47
nasza maślana bułka, dżem z boczku z karmelizowaną cebulą, syropem klonowym i chilli, ser cheddar, ogórek małosolny, sriracha mayo	
domów frytki	9

BURGER JAGNIĘCY	48
nasza pita, grillowane halloumi, peperonata, dip jogurtowy z mięta	
domów frytki	9

KANAPKA Z ANTRYKOTEM	48
antrykot wołowy 150 g, nasz chleb pszenny z pieczonym czosnkiem, marynowana czerwona kapusta, gruszka w musztardzie, sos dynamit, szczypiorek	
domów frytki	9

DOBIERZ CO LUBISZ!	
SAŁATY OGRODOWE Z ZIOŁAMI	17
vinaigrette z musztardą francuską	
KOSZYK NASZEGO PIECZYWA	12
masło wiejskie z solą Maldon	
FRYTKI z sosem:	17
dynamit/ketchup/guasacaca	

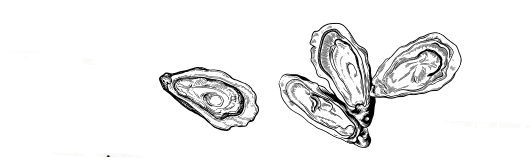
NA SŁODKO	
FONDANT CZEKOLADOWY	29
wiśnie z rumem	
KAWOWY CREME BRULEE	28

ZAPRASZAMY DO NASZEJ DRUGIEJ RESTAURACJI

NOAH Food Sharing Concept

Nasza siostrzana restauracja, w której znajdziesz dania inspirowane kuchnią ulic IZRAELA i polską sezonowością.

ul. Meiselsa 24 DO ZOBACZENIA W NOAH

oysters with:		OYSTERS Fines de Claire - DAVID HERVÉ		BUBBLES! IS ESPECIALLY RECOMMENDED FOR OYSTERS!	
• LEMON	18	Marennes - Oléron France		VOUVRAY BRUT - DENIS MEUNIER	31/170
• CELERY, APPLE, APPLE VINEGAR	19			Methode Tradiitionnelle, Loire Valley / France	
• PASSION FRUIT-HABANERO	19			VEUVE DELOYNES, BRUT TRADITION	43/240
				Champagne / France	

SMALL PLATES					
PLATE OF FARM CHEESE 200g.	49	YOUNG POTATO.	23	SMOKED HERRING	36
Tomme de Savoie, French craft Brie, d'Ambert, Marszowicki hard cheese ripening 18 months, macerated honey		butter, dill, dill labneh		sour cream with pickled cucumber, onion and apple, horseradish aioli, our rye bread, fresh cucumber	
SUMMER CHANTERELLE	34	BAKED CARROTS	34	BEEF TARTAR	45
MUSHROOMS		orange glaze with butter, white wine and chilli, sesame, coriander		rapeseed oil, pickled pearl onion, pickled chanterelle, French mustard, spring onion, our rye bread	
butter, parsley					

PLATES					
GAZPACHO	32	SHRIMPS AND CALAMARI	56	HANGER STEAK	56
with CRISPY VEGETABLES		shallot, garlic, capers, dried tomatoes, wine-butter emulsion with lemon, chive, herb oil, our baguette		FROM POLISH BEEF 250 g	
pepper, celery, shallot, herbs, coriander, mint				demi glace sauce	
HOME MADE POTATO DUMPLINGS	48	BAZAAR CEASAR	48	GOOSE STOMACHS	48
WITH GREEN VEGETABLES		supreme chicken, roman salad, grilled bacon in maple syrup, anchois sauce, ripening Marszowicki cheese, our grilled baguette		CLASSIC JEWISH DISH	
herbal pesto with nuts and dried tomatoes, zucchini, asparagus, sugar peas, ripening Marszowicki cheese				demi glace sauce with shallots, lemon thyme, roasted butter	
TAGLIATELLE	48			CRACOVIAN „MACZANKA”	56
with OYSTER MUSHROOMS				long roast pocrk neck stuffed with challah and wild garlic, herbs, caraway, cucumber pickled with ginger and chilli, our rye bread	
oyster mushrooms, beurre blanc, spring onion, ripening Marszowicki cheese					

FROM OUR BAKERY					
BURGER FROM POLISH ROZBRATL	47	LAMB BURGER	48	SANDWICH WITH ENTRECOTE	48
our buttery bun, bacon jam with caramelized onion, maple syrup and chilli, ripening cheddar, marinated cucumber, sriracha mayo		our pita, grilled halloumi, peperonata, yogurt dip with mint		entrecote 150 g,our wheat bread with roasted garlic, beef marinated red cabbage, pear in mustard, dynamite sauce, chive	
choose fries	9	choose fries	9	choose fries	9

CHOOSE WHAT YOU LIKE!		SWEETS		WELCOME TO OUR SECOND RESTAURANT NOAH Food Sharing Concept  Our new restaurant, where you will find dishes inspired by the cuisine of the streets of ISRAEL and Polish seasonality. ul. Meiselsa 24 SEE YOU AT NOAH ♥	
GARDEN SALAD WITH HERBS	17	CHOCOLATE FONDANT	29		
vinaigrette with French mustard		cherries with rum			
OUR BREAD BASKET	12	COFFEE CREME BRULEE	28		
country butter with Maldon salt					
FRIES with sauce:	17				
dynamite/ketchup/guasacaca					