dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato | campari, martini rosso, sparkling wine, pomarańcza	20
Lillet | brzoskwinia, tonik	20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi Antilope no3 z szalotką w naszych octach owocowych | 1 / 3 / 5 szt	21 / 55 / 83
Krokiety z polikiem wołowym, kapusta, aioli, dojrzewający karczek wieprzowy | 2 szt	28
Pory à la polonaise, sos morney, jajko, bułka tarta, ser alpejski, olej chilli (veg)	32
Śledź matjas z sałatką ziemniaczaną, sos rémoulade, smażona cebula, kawior	39
Tatar z polskiej wołowiny z żółtkiem, ogórek kiszony, szalotka, szczawik zajęczy	49

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Krem z karmelizowanej cebuli i porów w stylu francuskim, ser samiego, grzanki czosnkowe (veg)	38
Zupa rybna na wywarze ze skorupiaków z pieczoną makrelą, krewetka, podsuszane pomidory	45
Raviolo z grzybami i bryndzą, smażony seler, sos maślany z pieczonym czosnkiem (veg)	41
Żołądki z gęsi z karmelizowaną szalotką, sos Café de Paris, chrzan, estragon	44

PO DRUGIE WIĘKSZE

Kopytka z kozim serem i truflą, sos grzybowy, topinambur, pecorino romano, trufla (veg)	64
Okoń morski z fasolą, kapusta liściasta, wędzony sos velouté, soliród, szczypiorek	82
Noga z kaczki piżmowej z kasztanami w miodzie, puree z marchwi, sos mięsny	88
Sznycel z wieprzowiny rasy Duroc z szalotką i smażonymi kaparami, palone masło	69

PO TRZECIE SŁODKIE

Kremówka z lodami z tostowanej brioszki, zielone jabłko, wanilia	36

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem	12
sałata masłowa z sosem śmietanowym i bryndzą	15
gotowane buraki w soku z porzeczki z migdałami	15
puree ziemniaczane z sosem mięsnym i żółtkiem	23

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka	20

veg - vegetarian

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych, uprzejmie prosimy o poinformowanie pracownika obsługi.
Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

menu no10 | zima
Chef Kamil Stefanów

Michelin Guide 2025

dinette

APERITIF l 80 ml

Negroni sbagliato l campari, martini rosso, sparkling wine, orange	20
Lillet l peach, tonic	20

BAR PLATES

Oysters Antilope no3 with shallots in our fruit vinegars l 1 / 3 / 5 pcs	21 / 55 / 83
Beef cheek croquettes, cabbage, aioli, and matured pork neck l 2 pcs	28
Leeks à la polonaise, morney sauce, egg, breadcrumbs, alpine cheese, chilli oil (veg)	32
Matjas herring with potato salad, rémoulade sauce, fried onion, caviar	39
Polish beef tartare with egg yolk, pickled cucumber, shallots, wood sorrel	49

SMALLER

French-style caramelized onion and leek cream, samiego cheese, garlic croutons (veg)	38
Fish soup with shellfish broth and baked mackerel, shrimp, and dried tomatoes	45
Raviolo with mushrooms and bryndza cheese, fried celery, butter sauce with roasted garlic (veg)	41
Goose gizzards with caramelized shallots, Café de Paris sauce, horseradish, tarragon	44

BIGGER

Potato dumplings with goat cheese and truffle, mushroom sauce, jerusalem artichoke, pecorino romano (veg)	64
Sea bass with beans, cabbage, smoked velouté sauce, samphire, chives	82
Duck leg with honey chestnuts, carrot puree, meat sauce	88
Duroc pork schnitzel with shallots and fried capers, brown butter, lemon	69

SWEET

Cream cake with toasted brioche ice cream and sour apple	36

EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter	12
lettuce with cream sauce and bryndza cheese	15
cooked beets in blackcurrant juice with almonds	15
mashed potatoes with meat sauce and egg yolk	23

KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child	20

veg - vegetarian

In case of any food allergies or intolerances, please inform our staff.
A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more

Michelin Guide 2025

menu no10 l winter
Chef Kamil Stefanów