dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato | campari, martini rosso, wino musujące	25
Lillet | brzoskwinia, tonik	25
Kir Royal | wino musujące, likier porzeczkowy	25
Ostryga i dodatki | 1 / 3 / 5 szt	25 / 70 / 110
Krokiety z policzkiem wołowym, ketchup, majonez, dojrzewający udziec, cheddar, harissa | 2 szt	34

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Zapiekany krem pomidorowy z mozzarellą i serem Samiego, kopytka, bułka tarta, bazylia (veg)	39
Zupa kurkowa z morelami, gęsie serca, orzeszki pinii, olej sezamowy, szczypiorek	42
Brukselka, boczniak mikołajkowy, winegret z kiszonej kapusty, orzechy i ziarna, zioła, chleb (vgn)	36
Pomidory z melonem, owcza feta, groszek cukrowy, ocet kwiatowy, werbena, chleb (veg)	38
Tatar wołowy z pomidorami, ogórek małosolny, szalotka, majonez z estragonem, chrzan, chleb	56
Raviolo z bryndzą, twarogiem i ziemniakami, sos porowy z wermutem, groszek, pistacje (veg)	43
Podwędzany śledź matias z sałatką warzywną, rémoulade, sałata fryzyjska, suszone żółtko	44

PO DRUGIE WIĘKSZE

Risotto „cacio e pepe" z serem bursztyn, dynia, grzyby, cukinia, pestki dyni, lubczyk (veg) *spróbuj z dodatkiem czarnej trufli letniej (3g) | +20	69
Pstrąg z Zielenicy z pomidorami, krewetki arktyczne, kukurydza, sos szafranowy, masło rakowe *spróbuj z dodatkiem wędzonej ikry ze śledzia (10g) | +15	98
Perliczka i kopytka, grzyby, prażony boczek, sos mięsny z foie gras, porzeczka, szałwia	109

PO TRZECIE SŁODKIE

Krem waniliowy z trawą żubrową, nektarynka, lody z pieczonych migdałów, kruszonka	35

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem z kefirem	12
sałata masłowa z sosem śmietanowym i bryndzą	20
gotowane ziemniaki w emulsji maślanej z koperkiem	22

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka	25

*oferta dla dzieci do 10 roku życia

veg - vegetarian, vgn - vegan

Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku.
Informacje o alergenach i gramaturach dań są dostępne po zeskanowaniu kodu QR oraz u obsługi.

Michelin Guide 2026

menu no14 | babie lato
Chef Kamil Stefanów

dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato | campari, martini rosso, sparkling wine	25
Lillet | peach, tonic	25
Kir Royal | sparkling wine, blackcurrant liqueur	25
Oysters Boudeuse and extras | 1 / 3 / 5 pcs	25 / 70 / 110
Beef cheek croquettes, ketchup, mayonnaise, aged pork leg, cheddar cheese, harissa | 2 pcs	34

SMALLER

Baked tomato cream with mozzarella and Sammy's cheese, potato dumplings, breadcrumbs, basil (veg)	39
Chanterelle soup with apricots, chicken hearts, pine nuts, sesame oil, nasturtium, chives	42
Brussels sprouts, oyster mushroom, sauerkraut vinaigrette, nuts and seeds, herbs, bread	36
Tomatoes with melon, sheep's milk feta, sugar snap peas, flower vinegar, verbena, bread (veg)	38
Beef tartare with tomatoes, half-sour cucumber, shallot, tarragon mayonnaise, horseradish, bread	56
Raviolo with bryndza, curd cheese, and potatoes, leek and vermouth sauce, peas, pistachios (veg)	43
Smoked matias herring with vegetable salad, rémoulade, frisée lettuce and cured egg yolk	44

BIGGER

„Cacio e pepe" risotto with Bursztyn cheese, pumpkin, mushrooms, zucchini, pumpkin seeds, and lovage (veg) *try it with summer black truffle (3g) | +20	69
Trout from Zielenica with tomatoes, greenland shrimp, corn, saffron sauce, crayfish butter *try with smoked herring caviar (10g) | +15	98
Guinea fowl and potato dumplings, mushrooms, roasted bacon, meat sauce with foie gras, redcurrant, sage	109

SWEET

Vanilla and bison grass cream, nectarine, roasted almond ice cream, crumble	35

EXTRAS

our sourdough bread with whipped kefir butter	12
romaine lettuce with cream dressing and bryndza cheese	20
boiled potatoes with butter emulsion and dill	22

KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child	25

*available for kids under 10 yo

veg - vegetarian, vgn - vegan

.A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more.
Information about allergens and weight of dishes is available by scanning the QR code or from our staff.

Michelin Guide 2026

menu no14 | late summer
Chef Kamil Stefanów

dinette

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

125 / 750 ml

Cava Semi Sec, Vinya Escude — 29 / 160
Macabeo, Parellada, Xarello, Hiszpania, Katalonia, vol. 12%

Prosecco Rose, Marsuret, Brut — 31 / 170
Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto, vol. 11,5%

La Planta, Mas Goma, Brut Natur — 220
Macabeu, Xarel.lo, Hiszpania, Katalonia, vol. 12%

Pet-Nat Pietramore — 220
Trebbiano, Włochy, Abruzja, vol. 12,5%

Kiddo Pet - Nat, Milan Nestarec — 250
Pinot Gris, Pinot Noir, Czechy, Morawy, 2021, vol. 10%

Pet - Nat, Le Petit Negoce — 260
Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Francja, Alzacja, vol. 14%

Taittinger Brut Réserve, Champagne — 580
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Francja, Szampania, vol. 12,5%

Amethyste Brut, Champagne Louis Barthelemy (375 ml) — 210
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Francja, Szampania, N.V., vol. 12,5%

WINA BIAŁE / WHITE WINE

Pinot Grigio Delle Venezie, I Campi — 30 / 170
Pinot Grigio, Włochy, Veneto, 2023, vol. 12,5%

Satellite, Spy Valley — 34 / 200
Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia, Marlborough, 2023, vol. 13%

Gartling, Nigl — 37 / 210
Grüner Veltliner, Austria, Kremstal, 2024, vol. 12%

Quant, Carl Loewen — 38 / 220
Riesling, Niemcy, Mozela, 2025, vol. 11,5%

Tokaji Furmint, Kacsa, Balassa — 230
Furmint, Węgry, Tokaj, 2025, vol. 12%

Muscaris, Majątek Drzewce — 240
Muscaris, Polska, Płaskowyż Nałęczowski, 2022, vol. 11%

Gewurztraminer Alto Adige DOC, Rottenstainer — 270
Gewurztraminer, Włochy, Tryntino-Dolomiti, 2023, vol. 14%

Pouilly-Fumé, Cédrick Bardin — 280
Sauvignon Blanc, Francja, Dolina Loary, 2024, vol. 12,5%

Gondorfer Gäns, Weingut Lubentiushof — 400
Riesling, Niemcy, Mozela, 2021, vol. 11,5%

Terroirs De Béru Chablis, Chateau De Beru — 450
Chardonnay, Francja, Burgundia, 2022, vol. 13%

WINA RÓŻOWE / ROSE WINE

Cuvee de Amandiers Rose, Banjamin Bruno — 33 / 170
Cuvee, Francja, 2023, vol. 13%

dinette

WINA POMARAŃCZOWE / ORANGE WINE

125 / 750 ml

C Pomarańcza, Dom Harbielin 42 / 250
Jahanniter, Polska, Opolskie, 2024, vol. 12%

Sant'Ellero Bianco, La Ginestra 250
Chardonnay, Trebbiano, Włochy, Toskania, 2022, vol. 11,5%

Čotar 420
Vitovska, Słowenia, Kras, 2019, vol. 12%

WINA CZERWONE / RED WINE

Merlot, Cavazza 29 / 170
Merlot,, Włochy, Veneto, 2025, vol. 12,5%

Pinot Noir, Domain Fournier Pere et Fils 34 / 200
Pinot Noir, Francja, Dolina Loary, 2024, vol. 12%

Primitivo, Campo Marina 36 / 210
Primitivo, Włochy, Pulia, 2022, vol. 15%

Lagrein Riserva, Rottensteiner 260
Lagrein, Włochy, Alto Adige, 2021, vol. 13%

Babel, Sziegl 280
Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt, Węgry, Hajós - Baja, 2021, vol. 13,5%

Cuvee Red, Majątek Drzewce 290
Regent, Rondo, Polska, Płaskowyż Nałęczowski, 2020, vol. 12,5%

Pepin Pinot Noir, Achillee 310
Pinot Noir, Francja, Alzacja, vol. 12%

Cabernet Sauvignon, St. Francis 400
Cabernet Sauvignon, USA, California, 2020, vol. 14,8%

WINA PÓŁWYTRAWNE I SŁODKIE / SEMI-DRY AND SWEET WINE

Moscato D'Asti, L'Armangia 29 / 160
Moscato, Włochy, Piemont, 2023, vol. 5,5%

NO ALKO / WINE 0%

Sauvignon Blanc, DIVIN 32 / 190
Sauvignon Blanc, Francja, Dolina Loary, vol 0,0%

Sparkling, Sauvignon Blanc, DIVIN 34 / 200
Sauvignon Blanc, Francja, Dolina Loary, vol 0,0%

Rose, Acala 160
Herbata, hibiskus, wierzbowiec, Litwa, vol. 0,0%

Lunch no14

A	KURKOWA	BRUKSELKA	POMIDORY	TATAR	RAVIOLO	ŚLEDŹ	RISOTTO	PSTRĄG	PERLICZKA	SAŁATA
	290G	330G	325G	340G	170G	230G	370G	360G	400G	140G
	X	X		X	X			X	X	
								X		
				X	X	X	X		X	
						X		X		
	X	X			X			X		
	X		X	X	X		X	X	X	X
	X	X			X					
	X						X	X	X	
				X		X			X	
		X								
	X									
			X		X		X			
	X	X					X		X	

Lunch no14

IENTERELLE SOUP	BRUSSELS SPROUTS	TOMATOES	TARTARE	RAVIOLO	HEERING	RISOTTO	TROUT	GUINEA FOWL	LETTUCE
290G	330G	325G	340G	170G	230G	370G	360G	400G	140G
X	X		X	X			X	X	
							X		
			X	X	X	X		X	
					X		X		
X	X			X			X		
X		X	X	X		X	X	X	X
X	X			X					
X						X	X	X	
			X		X			X	
	X								
X									
		X		X		X			
X	X					X		X	