

N°17

RESTAURACJA

KRAKÓW

Menu

Bądź na bieżąco!



INSTAGRAM



FACEBOOK



GOOGLE

PRZYSTAWKI

Podwędzany tatar z polędwicy wołowej	56 PLN
Połędwica wołowa, pieczony szpik kostny, kapary, szalotka, grzybki Shimeji, pikle, majonez szczypiorkowy, musztarda francuska, chimichurri	
Carpaccio wołowe	54 PLN
Połędwica wołowa, ser Bursztyn 36 miesięcy, jabłuszka kaparów, papryczki piklowane, rukola, sos majonezowy, olej pietruszkowy	
Krewetki z chorizo	59 PLN
Krewetki 8szt, chorizo, czosnek, szalotka, białe wino, pomidorki cherry, natka pietruszki	
Pastrami na grzance	39 PLN
Pastrami wołowe, papryczki piklowane, kiszona kapusta, grzanka tostowa, majonez truflowy	
Tatar z pieczonego bakłażana	43 PLN
Pieczony bakłażan, podsuszane pomidory, kapary, emulsja z czarnego czosnku, oliwa bazyliowa	

ZUPY

Bulion na szpiku wołowym z pierożkami faszerowanymi mięsem wołowym	39 PLN
---	--------

BURGERY

Burger The Butcher	67 PLN
Mięso wołowe 200g, bułka brioche, ser cheddar, bekon, pomidor, czerwona cebula, ogórek kiszony, sałata, nasz autorski sos, frytki, ketchup	
Smash Burger	69 PLN
Mięso wołowe 200g, bułka brioche, bekon, ser cheddar, papryczki jalapeno, cebula biała, cebulka prażona, sałata, nasz autorski sos, frytki, ketchup	

DANIA GŁÓWNE

Surf & Turf	249 PLN
Stek z antrykotu 300g, 3 krewetki, fondant ziemniaczany, zielone szparagi, sos bordelaise	
Policzki wołowe	89 PLN
Wolno duszone policzki wołowe , puree ziemniaczano-chrzanowe, zielona fasolka szparagowa, młody bób, sos demi-glace	
Żeberka wieprzowe BBQ	69 PLN
Żeberka wolno pieczone, opiekane ziemniaki, kukurydza grillowana	

Kotlet schabowy z kostką	56 PLN
Panierowany schab wieprzowy, puree ziemniaczano-chrzanowe ze skwarkami, kapusta zasmażana	
Kurczak kukurydziany supreme	59 PLN
Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme, jus z kurczaka, puree ziemniaczane, dziki brokuł	
Łosoś z pieca	79 PLN
Pieczony łosoś, pęczotto buraczane z mascarpone, groszek cukrowy, młody bób, sos buerre blanc	
Tagliatelle z rogout wołowym	59 PLN
Wołowina duszona z warzywami, dymka, por, parmezan, prażone pestki dyni, demi-glace	
Spaghetti z krewetkami	63 PLN
Krewetki 6 szt, szalotka, czosnek, pomidorki cherry, oliwa, białe wino, natka pietruszki	
Salatka z kurczakiem	53 PLN
Grillowana pierś z kurczaka, mix sałat, perłowa kaszka kuskus, pomidorki cherry, rzodkiewka, papryczki piklowane, prażone pestki dyni, sos winegret z olejem z pestek dyni	
Stek z kalafiora	75 PLN
Pieczony kalafior, dziki brokuł, groszek cukrowy, orzechy nerkowca, sos orzechowy	

DESERY

Fondant czekoladowy	34 PLN
Gorący fondant z płynnym środkiem, kruszonka maślana, lody waniliowe, owoce sezonowe, puree mango-marakuja	
Sernik baskijski	32 PLN
Puree mango-marakuja, owoce sezonowe	
Tiramisu	35 PLN
Krem z mascarpone i żółtek, biszkopty savoiardi	
Deser lodowy	36 PLN
Lody waniliowe, gorące maliny, bita śmietana, beza	
Krem z dojrzałych pomidorów z kluskami	35 PLN
Chrupiące polędwiczki z kurczaka	49 PLN
Frytki, surówka z marchwi i jabłka	

STEKI

Z WŁASNEJ HODOWLI!

Antrykot sezonowany na sucho	59 PLN / 100G
Rostbef sezonowany na sucho	52 PLN / 100G
Połędwica wołowa	149 PLN / 250G
T.Bone sezonowany na sucho	45 PLN / 100G
Tomahawk sezonowany na sucho	31 PLN / 100G
Bavette sezonowany na mokro	55 PLN / 100G
Świeca wołowa sezonowana na mokro	56 PLN / 100G
Picanha sezonowany na mokro	58 PLN / 100G

DESKA STEKÓW

DO SAMODZIELNEGO SMAŻENIA!
Dostępne wyłącznie po wcześniejszej rezerwacji

Dla 4 osób	960 PLN
Połędwica 250g, antrykot 300g, picanha 300g, tomahawk 950g, ziemniaki z ogniska, frytki, kukurydza grillowana, warzywa grillowane, 3 sosy do wyboru	
Dla 2 osób	470 PLN
Połędwica 250g, antrykot 300g, ziemniaki z ogniska, frytki, kukurydza grillowana, warzywa grillowane, 3 sosy do wyboru	

DODATKI

Frytki	19 PLN
Ziemniaki z ogniska	19 PLN
Ziemniaki smash	19 PLN
Puree ziemniaczano-chrzanowe	19 PLN
Dziki brokuł	22 PLN
Grillowane warzywa	20 PLN
Kukurydza grillowana	19 PLN
Mix sałat z sosem winegret	18 PLN
Szpinak na maśle z czosnkiem i szalotką	19 PLN

SOSY

Demi-glace / Sos pieprzowy	9 PLN
Chimichurri / Kukurydziany / Grzybowy	



W No17 wszystko zaczyna się dużo wcześniej niż na talerzu.

Nasza wołowina pochodzi z własnych hodowli w Binczarowej, w sercu Beskidu Sądeckiego. Dzięki temu znamy jej historię od początku i mamy pełną kontrolę nad jakością na każdym etapie.

Sezonowana metodą dry-aged wołowina Black Angus zachwyca kruchością, marmurkowatością i głębią smaku, którą najlepiej wydobywa ogień.

Zapraszamy do stołu. Pierwszy kęs powie więcej niż tysiąc słów.

Smacznego!

Prosimy o poinformowanie kelnera o wszelkich alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed złożeniem zamówienia.