

NOAH • Food Sharing Concept

Noah Krakow - Kazimierz I ul. Meiselsa 24

MICHELIN
2025



NOAH - (z hebrajskiego) odpoczynek, pokój, rozkosz.

Wspólne celebrowanie posiłków, dzielenie się tym, co na jednym stole
to dla nas pomysł na tworzenie nowych, kulinarnych wspomnień,
których chcemy być częścią.

Wielokulturowość widzimy nie tylko w Izraelu, ale także w naszym mieście
– korzystamy z tego, co oferuje nam lokalność. W kuchni Noah, Polska
kultura kulinarna zaprasza do stołu smaki ulic Izraela i przyprawia je
sezonowymi i rzemieślniczymi smakami.

Restauracja NOAH powstała w 2023 r w samym sercu najstarszej żydowskiej dzielnicy Krakowa którą jest Kazimierz. To tu w sąsiedztwie siedmiu starych synagog pod rządami utalentowanego szefa kuchni Wiktora Kowalskiego powstał nowoczesny koncept Food Sharingowy który w swojej kuchni wybierając najlepsze lokalne produkty oraz to co daje nam natura miesza smaki kultury polskiej oraz izraelskiej. Kolorowe talerzyki podawane są na środek stołu do dzielenia się a eleganckie wnętrza z nutą nonszalancji jak również przemysłowego eklektyzmu zachęca do celebrowania czasu w gronie przyjaciół.

Restauracja pomieści ok 60 osób.

Sala główna z kanapami i okrągłymi marmurowymi stołami posiada ok 42 miejsca siedzące oraz druga mniejsza sala z wysokimi stołami i widokiem na otwartą tętniącą życiem kuchnię przyjmie 18 osób.

Serdecznie zapraszamy do rezerwacji grupowych oraz indywidualnych.



Noah Krakow - Kazimierz ul. Meiselsa 24

Rezerwacje: rezerwacje@noahkrakow.pl

Kontakt: kontakt@noahkrakow.pl,

tel. 799 049 349

www.noahkrakow.pl

IG: Noah Krakow



Nasze wnętrza





Przykładowe menu:

Kalarepka z limonką, chilli i sumakiem, masło orzechowe, melisa, mięta i szczawik

Smażone liście boćwiny, jarmużu, buraków, labneh z czosnkiem, prażone orzeszki pini, oliwa

Hummus - palone winogrona, chrupiąca cieciora, oliwa

Kremowa feta z labneh, harissa, migdały w miodzie z zaatar'em

Kluseczki ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, sos winno- maślany, chrupiący ser Bursztyn

Bakłażan grillowany, zioła, granat, oliwa pietruszkowa

Botwinka z prażoną kolendrą, cytrynowy dip tahini z jogurtem

Nasze kiszonki, zioła, olej

Ostrygi Fine de Claire

Tatar wołowy, marynowany lejkowiec, kiszony topinambur
kremowe żółtko, olej z góry Św. Wawrzyńca

Grasica cielęca, smażone nerkowce z harissą, cebulka perłowa, demi glace,
olej rzepakowy z góry Św. Wawrzyńca

Labraks w harissie z płatkami róż, rodzyнки, perłowy kuskus, pietruszka i kolendra

Kurczak kukurydziany z zaatar'em, pory z kiszoną cytryną, bulion, trybula

Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur

Baweta wołowa grillowana z baharat, demi glace cielęcy, olej z dukkah

Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną

Biodrówka jagnięca, puree z karmelizowanego selera
warzywa na maśle, kiszony seler

Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna

Mus z jogurtu koziego, czerwone porzeczki, ciasteczko miodowe

Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną