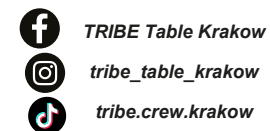


STAY BOLD. STAY CONNECTED.

TRIBE Table
ul. Worcella 8, 31-154 Kraków

tel. 12 213 3710 | email: HC2P1-FB@accor.com

Restauracja TRIBE Table zaprasza:
od poniedziałku do czwartku od godziny 16:00 do 24:00 &
od piątku do niedzieli od godziny 14:00 do 24:00.
Kuchnia czynna do godziny 23:00.



Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.

Serwis nie jest doliczany do finalnego rachunku naszych gości.
Karta obowiązuje od kwietnia 2026 roku.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie gości.

Potrawy przygotowane w naszej kuchni mogą zawierać alergeny, ich listę podajemy na życzenie.

Alkohol szkodzi zdrowiu. Wina zawierają siarczyny.
Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos, o szczegóły zapytaj naszą obsługę.
Roczniki win prezentowane w karcie mogą nieznacznie różnić się od oferowanych w zależności od dostępności. O więcej informacji zapytaj obsługę.

W naszej restauracji obowiązuje zakaz wykorzystania mięsa, ryb i owoców morza pochodzących z gatunków zagrożonych, bądź chronionych.
Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.

TRIBE Table - Twój nowy rytuał w celebracji życia.

Kreatywne i otwarte podejście TRIBE Table do jedzenia rzuca nowe spojrzenie na kontynent, zapożyczając tekstury i składniki z kuchni azjatyckiej, inspirowane na każdym kroku nowymi, odważnymi smakami, żywymi kolorami, mocnymi przyprawami - ciągłym poszukiwaniem czegoś nowego, ekscytującego i pysznego.

Sercem tego wszystkiego są najwyższej jakości produkty oraz świadomość, że wspólne spędzanie czasu przy dobrym posiłku to źródło szczęścia i przyjemności.

Od Indii po Tajlandię, od północnego krańca Japonii po dalekie wyspy Indonezji (i wszędzie pomiędzy...) – słono, pikantnie, gorąco i kwaśno – TRIBE Table to celebrowanie wszystkiego, co dobre w niezliczonym bogactwie kuchni Azji.

Nasza restauracja i zewnętrzny taras TRIBE Table wprowadza azjatycką gościnność do serca Krakowa, niezależnie od tego, czy masz ochotę na wykwintną kolację, czy wpadasz tylko na szybką przekąskę.

LEGENDA

-  Gluten
-  Soja
-  Seler
-  Siarczyny
-  Danie wegetariańskie
-  Orzechy ziemne
-  Orzechy
-  Sesam
-  Łubin
-  Danie wegańskie
-  Laktoza
-  Jaja
-  Gorczyca
-  Danie ostre
-  Ryby
-  Skorupiaki
-  Mięczaki

PIWO LANE

HOEGAARDEN WHITE, ABV 4.9%, 30 cl	22,-
HOEGAARDEN WHITE, ABV 4.9%, 50 cl	34,-
BUDWEISER, ABV 5%, 30 cl	18,-
BUDWEISER, ABV 5%, 50 cl	28,-

PIWO W BUTELCE

CORONA EXTRA, ABV 4.5%, 35,5 cl	28,-
CORONA CERO, ABV 0%, 35,5 cl	26,-
BIRRA MORETTI, ABV 4.6%, 33 cl	26,-
GAZDA, ABV 6%, 33 cl	24,-
OKOWA, MANGO-MARAKUJA ABV 0%, 33cl	24,-
SINGHA, ABV 5%, 33cl cl	35,-
FRANZISKANER WEISSBIER, ABV 5%, 50 cl	32,-
CYDR KOPPARBERG MIXED FRUIT TROPICAL, ABV 3.5%, 50 cl	30,-
CYDR KOPPARBERG LIMONKA Z TRUSKAWKĄ, ABV 4.5%, 33 cl	25,-

NAPOJE

WODA EVIAN

(gazowana, niegazowana)
33 cl - 14,-
70 cl - 22,-

WODA W KARAFCE

(gazowana, niegazowana)
50 cl - 14,-

LEMONIADA KLASYCZNA

40 cl - 22,-

LEMONIADA SMAKOWA

40 cl - 26,-

ŚWIEŻY WYCISK

30 cl - 24,-

CHARITEA MATE

33 cl - 28,-

THREE CENTS

20 cl - 24,-
Tonic Water
Dry Tonic
Lemon Tonic
Pink Grapefruit Soda
Mandarin & Bergamot Soda
Ginger Beer

COCA-COLA / COLA ZERO

25 cl - 18,-

SOKI ŚWIEŻO TŁOCZONE

33 cl - 24,-
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy

SEICHA MATCHA

33 cl - 24,-



HERBATY &
NAPARY

PURE DARJEELING - 20,-
NUWARA ELIYA - 20,-
EARL GREY - 20,-
ZIELONA - 20,-
JAŚMINOWA - 20,-
MIĘTA - 20,-
CEYLON TRUSKAWKA - 20,-
CEYLON RÓŻA & MIĘTA - 20,-
CZARNY BEZ & JABŁKO - 20,-
KRWISTA POMARAŃCZA & EUKALIPTUS - 20,-
JAGODA & POMARAŃCZA - 20,-
RUMIANEK - 20,-

KAWY

ESPRESSO - 14,-
DOPPIO - 18,-
AMERICANO - 16,-
FLAT WHITE - 22,-
CAPPUCCINO - 20,-
CAFFÈ LATTE - 24,-
EXTRA SHOT - 8,-
MLEKO ROŚLINNE - 8,-
SPECIALTY - 20,- – 40,-
MATCHA - 24,-
MATCHA LATTE - 28,-

COFFEE PLANT

Coffee Plant

Nowoczesna polska palarnia z duszą i pasją. Tu kawa to nie tylko napój - to pełna energii przygoda, którą tworzą najlepsi w branży. Ich ziarna palone są z sercem i precyzją, żeby każdy łyk poruszył Cię do samego dna. Gotowy na kawę, która nie zna kompromisów?

WINA



MUSUJĄCE

No. 1 NV FERRARI, Brut, Trydent, Włochy, ABV 12.5%	395,-
No. 2 NV B.R.O.T Pet-Nat, Katalonia, Hiszpania, ABV 10.5%	240,-
No. 3 NV TAITTINGER, Brut Reserve, Szampania, Francja, ABV 12%	610,-
No. 4 2024 BORG GRITTI, Prosecco Extra Dry, Friuli, Włochy, ABV 11%	22,- / 160,-



BIAŁE

No. 5 2023 LIVER MORE, Riesling, Kalifornia, Stany Zjednoczone, ABV 10.5%	26,- / 150,-
No. 6 2023 GROWERS TOUCH, Sauvignon Blanc, Riverina, Australia, ABV 12.5%	32,- / 180,-
No. 7 2025 MAETIERRA, Pulpo Albariño, Rioja, Hiszpania, ABV 11%	165,-
No. 8 2023 FAMILLE HUGEL, Gentil, Alzacja, Francja, ABV 12%	210,-



POMARAŃCZOWE

No. 9 2023 BORG SAVAIAN, Aransat Orange, Wenecja Eugenejska, Włochy, ABV 13%	240,-
--	-------



RÓŻOWE

No. 10 2024 DOMAINE GAYDA, "Flying Solo" Rosé, Langwedocja, Francja, ABV 12.5%	29,- / 165,-
--	--------------



CZERWONE

No. 11 2024 ANTONIN RODET, Grand Sélection Pinot Noir, Burgundia, Francja, ABV 12.5%	180,-
No. 12 2023 MAURO MOLINO, Barbera d'Alba, Piemont, Włochy, ABV 14%	250,-
No. 13 2024 LIVER MORE, Zinfandel, Kalifornia, Stany Zjednoczone, ABV 13.5%	26,- / 150,-



NOŁO

No. 14 NV KENDERMANNS SPARKLING, Niemcy, ABV <0.5%	22,- / 160,-
No. 15 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Blanco, Navarra, Hiszpania, ABV 0%	180,-
No. 16 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Tinto, Navarra, Hiszpania, ABV 0%	180,-



POPCORN



NASZ POPCORN, sosy: pomarańczowy, sweet chilli



10,-

BITES



EDAMAME, ogórek, czerwona cebula, chili, koperek, kolendra



25,-



BAOZI, tofu, chili, trawa cytrynowa, sos limonkowy z sezamem



35,-



TIKKA PANEER, grillowany ser, przyprawy tikka, sos jogurtowy



35,-

SAJGONKI, warzywa, sos ostrygowy, grzyby shiitake, sos sweet chili



25,-



KIMCHI JEON, placki z kimchi, sos Gochugaru



25,-

HALIBUT, miso, olej sezamowy, salsa z mango i chili, sezam, chipsy krewetkowe



40,-



TATAR Z ŁOSOSIA, melon, yuzu, szalotka, chili, majonez limonkowy z chili



45,-



KALMARY, smażone z warzywami, pasta Gochujang



45,-

KREWETKI, panko, sos truskawkowy z imbirem i chili



35,-

ORANGE CHICKEN, głęboko smażony, panierowany kurczak, glazura pomarańczowa



35,-

GRILLOWANY KURCZAK, sos mango z wasabi



35,-

MANDU, wieprzowina, kimchi, sos cytrynowy z imbirem



35,-

BAO, szarpana wieprzowina Char Siu, czerwona kapusta, marynowany imbir, sos miso z limonką



35,-

BOCZEK, glazura miodowa z czosnkiem



35,-



TATAR WOŁOWY, kimchi, grzyby shiitake, sałatka wakame, chipsy krewetkowe



45,-

SET OF BITES - jedzenie smakuje lepiej, gdy się nim dzielisz!
Skomponuj zestaw BITES i poznaj naszą kuchnię bliżej:

3 / 5 / 7 / 9

80,- / 130,- / 175,- / 220,-

-SIGNATURE-

KOREAN FRIED CHICKEN w 3 różnych stylach,



sosy: pomarańczowy, sezamowy i sweet chili, kimchi, sałatka daikon i marchewka

99,-

MAINS



TAJSKI BULION (z kurczakiem / z krewetkami / z polędwicą wołową)



45,- / 50,- / 55,-

makaron ryżowy, cytryna, imbir, chili, dymka, marchew, kielki mung, sezam





BIRYANI, pieczony łosoś, warzywa, raita ogórkowa



85,-



TIKKA MASALA (ser Paneer lub kurczak), kremowy sos masala, chleb Naan



60,-



SMAŻONY MAKARON RYŻOWY (z kurczakiem / z krewetkami)



55,- / 65,-

jajko, warzywa, orzechy ziemne, kielki fasoli mung



KOREAŃSKI TOST, chleb Shokupan, kaczka Hoisin, daikon, marchewka, piklowany ogórek, pikantny majonez truskawkowy



70,-



STIR FRY, wołowina, warzywa, jajko, ryż jaśminowy



60,-

SWEETS



LODY SEZONOWE, karmelizowany ananas, chili



35,-



BROWNIE Z BIAŁEJ CZEKOLADY, miso, glazura miodowa z miso, crème fraîche z limonką



35,-



PANNA COTTA, yuzu, sos malinowy



35,-

SIDES



RYŻ BASMATI, orientalne przyprawy / RYŻ JAŚMINOWY

15,-



CHLEB NAAN



20,-



SAŁATKA DAIKON I MARCHEWKA



20,-



SAŁATKA CZERWONA KAPUSTA I MARYNOWANY IMBIR



20,-



KIMCHI



15,-

SAUCES

O dostępne rodzaje sosów
zapytaj nasz TEAM:

EXTRA SOS

5,-

SET 3 SOSÓW

10,-