



Steki / Steaks

Bavette / Polska, Czarny Angus
Bavette / Poland, Black Angus **300 g | 89 PLN**

Żebra wołowe wolno pieczone / Polska, Czarny Angus
Slow roasted beef ribs / Poland, Black Angus **650 g | 136 PLN**

New York / Polska, sezonowany na sucho min. 60 dni
New York / Poland, dry-aged for at least 60 days **350 g | 179 PLN**

Filet Mignon / Urugwaj, Czarny Angus
Filet Mignon / Uruguay, Black Angus **220 g | 198 PLN**

T-Bone / Polska, sezonowany na sucho min. 60 dni
T-Bone / Poland, dry-aged for at least 60 days **600 g | 230 PLN**

Wagyu Burger / wołowina rasy Wagyu / majonez z białą truflą, bocznik mikołajkowy, rukola, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, frytki, brioche z węglem
Wagyu Burger / Wagyu beef / mayonnaise with white truffe, oyster mushroom, arugula, bacon, red onion jam, fries, brioche with charcoal **200 g | 98 PLN**

Dodatki / Sides

Ziemniaki / Potatoes | 20 PLN

Ziemniaki au gratin / Potatoes au gratin

Frytki stekowe / French fries

Młode ziemniaki confit, oliwa, tymianek
New potatoes confit, olive oil, thyme

Warzywa / Vegetables | 20 PLN

Pak choi, teriyaki, sezam, chili
Pak choi, teriyaki, sesame seeds, chili

Grillowane warzywa
Grilled vegetables

Mix sałat z winegretem
Mix of lettuces with vinaigrette

Kolby kukurydzy gotowane z cynamonem
Corn cobs cooked with cinnamon

Sosy / Sauces

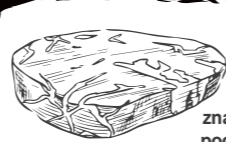
Rozmaryn, czerwone wino, zielony pieprz / Rosemary, red wine, green peppercorns

Madera, tymianek / Madeira, thyme

Berneński / Bearnaise

Chimichurri

BAVETTE



Bavette, jest elementem znajdującym się między podbrzuszem a wątroba.

Steki te są czerwone lub ciemnoróżowe. Składają się z cienkich warstw mięśni poprzerastanych błonami. U nas przyrządzane są z mięsa polskich krów rasy Czarny Angus.

Bavette is an element located between the diaphragm and the liver. These steaks are red or dark pink color. They consist of thin layers of muscles interlaced with membranes.

FILET MIGNON



Filet mignon wycinany jest końcowej części poledwicy wołowej, uznawanej za najdelikatniejszą i najlepszą część tego mięsa.

Część ta najbliższe ogona zwierzęcia. Określenie „filet mignon” pochodzi z francuskiego i oznacza delikatny filet.

Filet mignon is cut from the end portion of beef tenderloin, considered the most tender and finest part of this meat. This part is located closest to the animal's tail. The term "filet mignon" originates from the French language and means a dainty fillet.

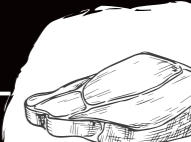
NEW YORK



Stek New York to klasyczne cięcie wołowiny z rostbefu, cenione za wyjątkową miękkość i kruchość. Dzięki umiarkowanemu przerostowi tłuszczu, steki te są soczyste, a jednocześnie mają zwartą konsystencję i głęboki smak. Cieszą się dużą popularnością wśród miłośników steków na całym świecie.

The New York steak is a classic cut of beef from the striploin, prized for its remarkable tenderness and softness. With moderate marbling, these steaks are juicy yet firm in texture, delivering a rich, satisfying flavor. They are a favorite among steak enthusiasts around the globe.

WAGYU



Wołowina wagyu to mięso pochodzące od specjalnie hodowanych japońskich krów,

znane ze swojej wyjątkowej marmurkowości, delikatności i bogatego smaku. Charakteryzuje się równomiernym przerostem tłuszczu, który nadaje jej maślaną konsystencję oraz intensywny smak umami. Jest uważane za jedno z najlepszych mięs na świecie.

Wagyu beef is meat from specially bred Japanese cattle, known for its exceptional marbling, tenderness, and rich flavor. It is characterized by evenly distributed fat, giving it a buttery texture and an intense umami taste. It is considered one of the finest meats in the world.

T-BONE



Składa się z poledwicy i rostbefu przedzielonych fragmentem kości kręgosłupa, która

nadaje mięsu niepowtarzalnego smaku. Jest sezonowany. Nasze mięso pochodzi od polskich krów.

Consists of tenderloin and roastbeef divided by a separated by a section of the vertebral bone, which gives the meat its unique flavor. It is seasoned. Our meat comes from Polish cows.

Stopień wysmażenia / How it's done

BLUE
stek jest tylko delikatnie obsmażony i przyrumieniony z każdej strony, mięso w środku jest ciepłe, ale miękkie, a po naciśnięciu – mocno krwiste
steak is only slightly fried and browned from each side, meat inside is warm, soft and very rare when pressed

MEDIUM
stek średnio wysmażony, lekko różowy wewnątrz, mięso soczyste ale nie krwiste
steak is slightly pink inside, meat is juicy but not rare

MEDIUM
stek dobrze wysmażony, brązowy wewnątrz, mięso jędrne i elastyczne, ale dość twarde
WELL
brownish inside with a hint of pink, meat tender and flexible when pressed but relatively rigid

WELL DONE
stek dobrze wysmażony, brązowy lub szary w środku, miejscami może być delikatnie przypalony, bez śladu osocza
brownish or grey inside, delicately burnt in some areas, with no signs of blood

stek słabo wysmażony, dobrze przyrumieniony z zewnątrz, wewnątrz mocno czerwony, mięso gorące, krwiste, a po naciśnięciu – stawia lekki opór
steak is fried for a short moment, well browned from the outside, strongly red and hot inside, rare and more rigid when pressed

RARE

Rekomendujemy wina / Recommended wines

Finca El Origen Reserva, Malbec, Argentina 34 PLN 170 PLN

Conte di Campiano Primitivo di Manduria, DOC, Italy 40 PLN 200 PLN

