



Steki / Steaks

Bavette / Polska, Czarny Angus

Bavette / Poland, Black Angus

300 g | 79 PLN

Antrykot / Polska, sezonowany na sucho min. 60 dni

Cote de boeuf / Poland, dry-aged for at least 60 days

350 g | 159 PLN

Flat iron / USA, USDA Choice Czarny Angus

Flat iron / USA, USDA Choice Black Angus

300 g | 180 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 | 220 PLN

Burger / Argentyna, Czarny Angus / 200 g, bocznik, halloumi, konfitura z czerwonej cebuli, pesto, frytki, brioche

Burger / Argentina, Black Angus/ 200 g, oyster mushroom, halloumi, red onion jam, pesto, French fries, brioche

89 PLN

Dodatki / Sides

Ziemniaki / Potatoes | 20 PLN

Ziemniaki au gratin / Potatoes au gratin

Frytki stekowe / Steak 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

Warzywa pieczone na grillu

Grilled vegetables

Mix sałat z winegretem

Salad mix with vinaigrette

Kolby kukurydzy gotowane z cynamonem

Corn cobs cooked with cinnamon

Sosy / Sauces

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

Madera, tymianek / Madera, thyme

Bearneński / Bearnaise

Chimichurri

Cocktail

Ardbeg Smoky Bramble

Ardbeg Wee Beastie / cytryna / porzeczka / dymny i słodko kwaśny

Ardbeg Wee Beastie / lemon / black currant / smoky, sweet & sour

45 PLN

Single Malt Whisky

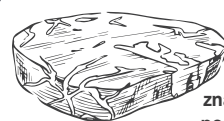
Ardbeg Wee Beastie 40cl

29 PLN

Ardbeg 10yo 40cl

35 PLN

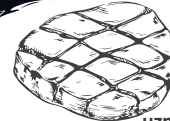
BAVETTE



Bavette, jest elementem znajdującym się między podbrzuszem a wątrobą. 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.

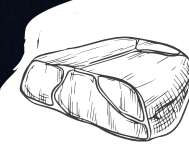
FILET MIGNON



Filet mignon wycinany jest końcowej części połównicy wołowej, uznawanej za najdelikatniejszą i najlepszą część tego mięsa. Część ta najbliższa 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.

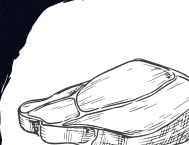
ANTRYKOT / COTE DE BOEUF



Antrykot zawiera część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni międzyżebrowych o bardzo delikatnych włóknach. Dodatkowo ma piękne przerosty tłuszczu śródmięśniowego, tak zwany marmurek, dzięki któremu steki są szczególnie soczyste.

Cote de boeuf consists of a portion of the longest back muscle and the intercostal muscles, which have very tender fibers. Additionally, it features beautiful marbling of intramuscular fat, which makes the steaks exceptionally juicy.

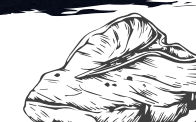
FLAT IRON



Stek flat iron pod kątem kruchości dorównuje połównicy wołowej. Wycinany jest z mięśnia łopatki zwanego top blade. Jest on bardzo marmurkowy, co nadaje mu smakowitości. Flat iron, jak sama nazwa wskazuje, zawiera znaczną ilość łatwo przyswajalnego żelaza.

Flat iron steak rivals the tenderness of beef tenderloin. It is cut from the shoulder muscle known as the top blade. It is highly marbled, which gives it a rich flavor. As the name suggests, flat iron steak contains a significant amount of readily absorbable iron.

T-BONE



Składa się z połównicy i rostbeifu 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

RARE

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

MEDIUM

stek średnio wysmażony, lekko różowy wewnątrz, mięso soczyste ale nie krwiste

steak is slightly pink inside, meat is juicy but not rare

MEDIUM

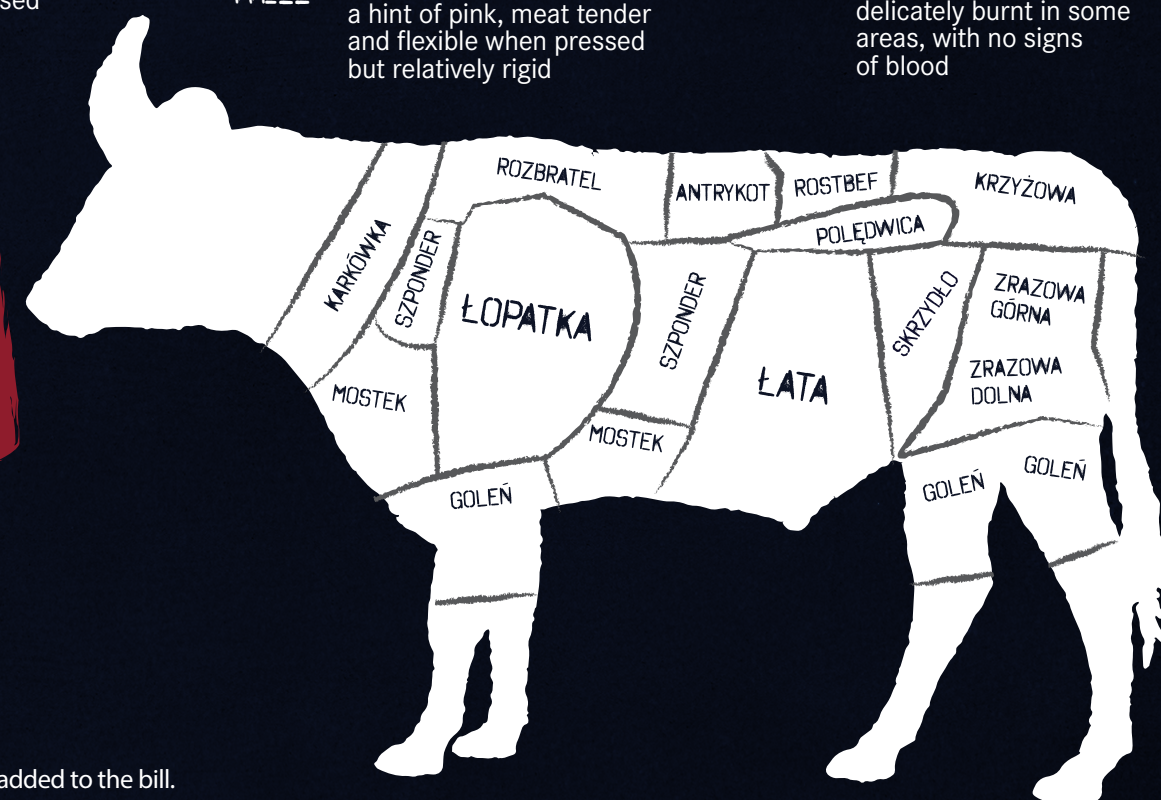
stek dobrze wysmażony, brązowy wewnątrz, mięso jędrne i elastyczne, ale dość twarde

brownish inside with a hint of pink, meat tender and flexible when pressed but relatively rigid

WELL

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



Ceny zawierają VAT / All prices include VAT

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej. / A 10% service fee is added to the bill.