



## STEKI / STEAKS

PLN

<b>Rostbef / New York Steak</b> Jałówka / Heifer / Hereford, PL	250 g	109
<b>Antrykot / Rib Eye</b> Jałówka / Heifer / Hereford, PL	250 g	135
<b>Połędwica wołowa / Filet mignon</b> Hereford, PL	250 g	139
<b>Stek rzeźnika, świeca wołowa / Hanger</b> Taurus, PL	250 g	95
<b>Chateaubriand dla 2 osób / for 2 people</b> z ziemniakami lub frytkami, pieczarkami i sosem Demi Glace	500 g	280

### Dodatki do steków / Steak sides

Ziemniaki pieczone lub frytki, sałatka lub warzywa grillowane  
*Baked potatoes or Chips, salad or grilled vegetables*



## WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA DRY AGED BEEF

<b>Tomahawk / Bone in Rib Eye</b> Hereford ,PL	100 g	45
<b>T-Bone steak</b> Hereford ,PL	100 g	51
<b>Porter House</b> Hereford ,PL	100 g	51



## SELEKCJA DLA 2 OSÓB / FOR 2 PEOPLE

<b>Wołowina / Beef</b> Antrykot wołowy, połówka wołowa, Black Angus Rostbef <i>Rib Eye Steak, Filet Mignon, Black Angus</i>	250 g 200 g 300 g	330
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-----

### Dodatki / Sides

3 sosy do wyboru, warzywa z grilla, ziemniaki pieczone  
*3 sauces in your choice, grilled vegetables, potato*



## MIĘSA / MEAT

<b>Grillowany policzek wołowy / Grilled smoked beef cheek</b> z pieczonymi ziemniakami oraz piklowanym ogórkiem <i>with baked potato and pickled cucumber</i>	250 g	71
<b>Bryzol wołowy / Beef brisket</b> z frytkami lub ziemniakami, pieczarkami, szalotką i sosem Pepe Verde <i>with fries or potatoes, mushrooms, shallots and Pepe Verde sauce</i>	350 g	71



## SOSY / SAUCES

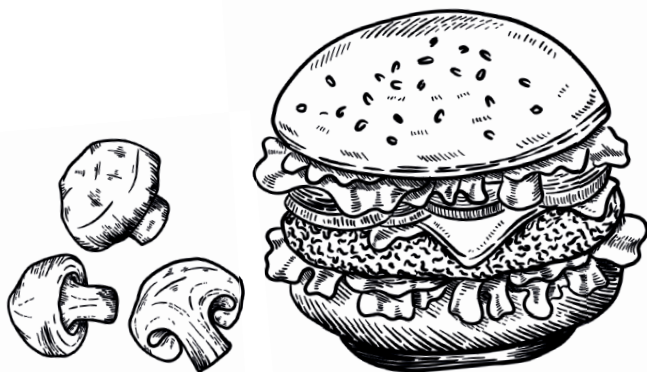
BBQ	10
Pieprzowy <i>Pepper</i>	10
Madera	10
Demi Glace	10



## DODATKI / SIDES

Warzywa grillowane <i>Grilled vegetables</i>	15
Pomidory z creme fraiche i parmezanem <i>Tomatoes with creme fraiche and parmesan cheese</i>	15
Fasolka szparagowa z bułką tartą <i>Green beans with breadcrumbs</i>	15
Sałaty mieszane z sosem winegret <i>Mix of salads with vinaigrette sauce</i>	13
Frytki <i>Chips</i>	11
Pieczony ziemniak z grilla <i>Baked grilled potato</i>	15
Ziemniak confitowany w tłuszczu wołowym <i>Potato confit in beef fat</i>	13





## BURGERY Z FRYTKAMI BURGERS WITH FRIES

PLN

### Classic Burger

Wołowina (200 g), ogórek konserwowy, gorczyca, sałata, pomidor, majonez koperkowy, chimichurri

47

*Beef (200 g), pickled cucumber, mustard, lettuce, tomato, dill mayonnaise, chimichurri*

### Cheese Burger

Wołowina (200 g), sos serowy, bekon, pomidor, ogórek małosolny z gorczycą, chutney z pomidorów malinowych

51

*Beef (200 g), cheese sauce, bacon, tomato, small-salad cucumber with mustard seed, raspberry tomato chutney*

### Spicy Burger

Wołowina (200 g), nduja, sałata, rukola, majonez z pieczonego czosnku, sos serowy, ogórki chili

55

*Beef (200 g), nduja, lettuce, rocket, roasted garlic mayonnaise, cheese sauce, chilli pickles*

### Tower Burger B&G

Wołowina (400 g), bekon, sos z pieczonego czosnku, ogórek małosolny, sos serowy, sałata, pomidor

71

*Beef (400 g), bacon, roasted garlic sauce, small-salt cucumber, cheese sauce, lettuce, tomato*



## PRZYSTAWKI / STARTERS

PLN

### Carpaccio z polędwicy wołowej

*Beef tenderloin carpaccio*

Cienko pokrojone plastry polędwicy wołowej z sosem parmezanowo-kaparowym i rukolą

57

*Thinly sliced slices of beef tenderloin with parmesan-caper sauce and rucola*

### Tatar klasyczny / Classic beef tartare

z ogórkiem, borowikiem, szalotką i jajkiem przepiórczym

51

*with cucumber, boletus, shallots and quail egg*

### Grasica w panko / Thymus in panko

z kaparami, masłem cytrynowym i sałatą rzymską

41

*with capers, lemon butter and romaine lettuce*



## SALAТЫ / SALADS

### Sałatka z wołowiną / Salad with beef

Grillowana wołowina, bób dziki, brokuł w panko, ser feta, suszone pomidory, malinowy winegret

53

*Grilled beef, wild broad beans, broccoli in panko, feta cheese, sun-dried tomatoes, raspberry vinaigrette*

### Sałata cesar / Caesar salad

Grillowany filet z kurczaka, sałata rzymska, bekon, parmezan, sos Cezar

47

*Grilled chicken, romaine lettuce, bacon, parmesan cheese, Caesar sauce*



## ZUPY / SOUPS

### Na ostro / Hot one

Pikantny wywar wołowy, grillowany antrykot wołowy, makaron soba, pak choi, marynowane jajo

35

*Spicy beef broth, grilled rib eye, soba noodles, pak choi, marinated egg*



## MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

### Mini burger

Wołowina (100 g), sałata, pomidor, ogórek, sos BBQ, frytki, keczup

29

*Beef (100 g), lettuce, tomato, cucumber, BBQ sauce, fries, ketchup*

### Fileciki z kurczaka / Chicken strips

Panierowane fileciki z kurczaka, keczup, sałatka, frytki

27

*Chicken strips in breadcrumbs, ketchup, salad, chips*



## DESERY / DESSERTS

### Eton Mess

Malina, beza, mirabelka

29

*Raspberry, meringue, mirabelle*

## ZIMNE / COLD PLN

Soki Toma: pomarańczowy, jabłkowy,  
czarna porzeczka 0,2l 10  
*Fruit juice Toma: orange, apple,  
blackcurrant*

Pepsi, 7up, Lipton Ice Tea, Tonic, Mirinda 0,2l 10

Woda Góraska Natura gaz / niegaz 0,3l 10  
*Mineral water sparkling / still*

Woda Evian / Badoit 0,75l 21  
*Water Evian / Badoit*

## CIEPŁE / HOT

Herbata / Tea 9  
*Czarna, zielona, owocowa  
Black, green, fruit*

Americano 12

Espresso 12

Cappuccino 16

Latte 16

## PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Żywiec 0,5l 19

Żywiec 0,3l 16

## PIWO BUTELKOWE BEER BOTTLE

Zapytaj kelnera o wybór piw  
*Ask Your waiter for today's beer choice*

Heineken 0,33l 14

Desperados 0,4l 18

Żywiec Porter 0,5l 20

Piwo kraftowe / Craft beer 0,5l 21

Piwo bezalkoholowe / Alcohol-free beer 0,33l 14

## WÓDKI / VODKA PLN

Wiśniówka 40 ml 12

Ostoya 40 ml 15

Żubrówka 40 ml 15

Baczewski 40 ml 16

Absolut 40 ml 16

Śliwowica 40 ml 18

Belvedere 40 ml 21

Wódka Krzeska 40 ml 25

## GIN & TEQUILA & RUM

Beefeter 40 ml 15

Olmecca Silver/Gold 40 ml 17

Havana Club 3 yo 40 ml 17

Hendrick's 40 ml 22

Havana Club 7 yo 40 ml 24

## KONIAK / COGNAC PLN

Martell VS 40 ml 24

Hennessy VS 40 ml 24

Hennessy XO 40 ml 80

## WHISKY PLN

Grant's 40 ml 16

Jameson 40 ml 17

Wild Turkey 40 ml 17

Jack Daniels 40 ml 19

Chivas Regal 12 yo 40 ml 22

JW Black 40 ml 22

Maker's Mark 40 ml 22

Chivas Regal 18 yo 40 ml 31

Hibiki 40 ml 55

## SINGLE MALT WHISKY

Ardbeg 10 yo 40 ml 29

Glenmorangie Quinta Ruban 40 ml 33

Glenmorangie Nectar D'or 40 ml 35

Lagavoulin 16 yo 40 ml 37

Kavalan Sherry Oak 40 ml 80

## KOKTAJLE

PLN

---

Porn Star Martini	31
-------------------	----

---

Mai Tai	31
---------	----

---

Negroni	31
---------	----

---

Aperol Spritz	31
---------------	----

---

Old Fashioned	35
---------------	----

---

Hemingway Daquiri	35
-------------------	----

## BEZALKOHOLOWE

---

Marakuczu lemoniada	19
---------------------	----

---

Malina – róża	19
---------------	----

