



STEKI / STEAKS

PLN

Rostbef Jałówka <i>New York Steak Heifer</i>	Hereford, PL	250 g	115
Antrykot Jałówka <i>Rib Eye Heifer</i>	Hereford, PL	250 g	135
Polędwica wołowa <i>Filet mignon</i>	Hereford, PL	250 g	143
Stek rzeźnika, świeca wołowa <i>Hanger</i>	Taurus, PL	250 g	95
Chateaubriand dla 2 osób / for 2 people z ziemniakami lub frytkami, pieczarkami i sosem Demi Glace		500 g	285
Dodatki do steków Ziemniaki pieczone lub frytki, sałatka lub warzywa grillowane	<i>Steak sides</i> <i>Baked potatoes or Chips, salad or grilled vegetables</i>		



WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA DRY AGED BEEF

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



SELEKCJA DLA 2 OSÓB / FOR 2 PEOPLE

Wołowina / Beef	250 g	
Antrykot wołowy, polędwica wołowa, Black Angus Rostbef	200 g	340
<i>Rib Eye Steak, Filet Mignon, Black Angus</i>	300 g	
Dodatki 3 sosy do wyboru, warzywa z grilla, ziemniaki pieczone	<i>Sides</i> <i>3 sauces in your choice, grilled vegetables, potato</i>	



MIĘSA / MEAT

Polędwica Tournedos Rossini / Beef Tournedos Rossini z foie gras, puree, szpinakiem i sosem Demi Glace <i>with foie gras, potato puree, spinach and Demi Glace sauce</i>	200 g	165
Bryzol wołowy / Beef brisket 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

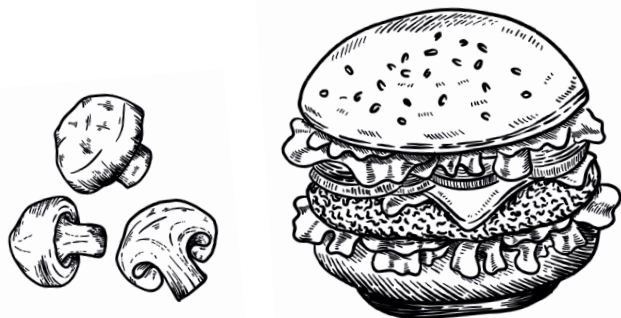
BBQ	10
Pieprzowy <i>Pepper</i>	10
Madera	10
Demi Glace	10



DODATKI / SIDES

Warzywa grillowane <i>Grilled vegetables</i>	15
Smażone kurki w sosie maślanym <i>Fried chantarelles in butter sauce</i>	18
Pieczone ziemniaki z majonezem grzybowym, suszonymi pomidorami i serem Pecorino <i>Baked potato with mushrooms mayo, sun dried tomato and Pecorino cheese</i>	18
Salaty 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





PRZYSTAWKI / STARTERS

PLN

Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej

Seasoned beef carpaccio

Marynowane plastry polędwicy wołowej z piklowanymi kurkami i chili

Marinated slices of beef with pickled chantarelles and chili

59

Tatar klasyczny / Classic beef tartare

z ogórkiem, szalotką, jajkiem przepiórczym i musztardą francuską

with cucumber, shallots, quail egg and french mustard

53

Kaszana z chutneyem z rabarbaru

Black pudding with rhubarb chutney

Nasza kaszanka z chrzanem i czosnkiem niedźwiedzim, podana z chutneyem rabarbarowym i chrustem ziemniaczanym

Homedmade black pudding with wilde garlic and horseradich, served with rhubarb chutney and potato sticks

41



SALATY / SALADS

Sałatka z wołowiną / Salad with beef

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

Grilled beef, avocado, wilde broccoli breaded in panko, feta cheese, sun-dried tomatoes, raspberry vinaigrette

57

Sałata cezarska / Caesar salad

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

Grilled chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, Caesar sauce, tomato

51



ZUPY / SOUPS

Na ostro / Hot one

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

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

35



BURGERY Z FRYTKAMI BURGERS WITH FRIES

PLN

Classic Burger

Wołowina (200 g), ogórek konserwowy, gorczyca, sałata, pomidor, sos z pieczonego czosnku, sos bbq, chimichurri

49

Beef (200 g), pickled cucumber, mustard, lettuce, tomato, roasted garlic sauce, bbq sauce, chimichurri

Cheese Burger

Wołowina (200 g), sos serowy, bekon, pomidor, pickle, salsa z pieczonych pomidorów

55

Beef (200 g), cheese sauce, bacon, tomato, pickles, roasted tomato salsa

Rancher Burger

Wołowina (200 g), nchutney z dyni, bacon jam, piklowany ogórek, musztarda Dijon, sałata, sos serowy

59

Beef (200 g), pumpkin chutney, bacon jam, pickled cucumber, Dijon mustard, lettuce, cheese sauce

Chorizo Burger

Wołowina (200 g), chorizo, salsa z pieczonych pomidorów, bekon, sałata rzymska, piklowany ogórek, spicy mayo, szczypiorek

59

Beef (200 g), baked tomato salsa, bacon, romaine lettuce, pickled cucumber, spicy mayo, chives

Tower Burger B&G

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

71

Beef (400 g), bacon, roasted garlic sauce, pickles, cheese sauce, lettuce, tomato



MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

Mini burger

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

31

Beef (100 g), lettuce, tomato, cucumber, fries, ketchup

Fileciki z kurczaka / Chicken strips

Panierowane fileciki z kurczaka, keczup, sałatka, frytki

29

Chicken strips in breadcrumbs, ketchup, salad, chips



DESERY / DESSERTS

Sernik nowojorski z karmelem

New York Cheesecake with caramel

33

ZIMNE / COLD

Soki Toma: pomarańczowy, jabłkowy,
czarna porzeczka 0,2 l 11
*Fruit juice Toma: orange, apple,
blackcurrant*

Pepsi, 7up, Lipton Ice Tea, Tonic, Mirinda 0,2 l 11

Woda Górską Naturą gaz / niegaz 0,3 l 11
Mineral water sparkling / still

Woda Evian / Badoit 0,75 l 23
Water Evian / Badoit

CIEPŁE / HOT

Herbata / Tea 11
*Czarna, zielona, owocowa
Black, green, fruit*

Americano 14

Espresso 13

Cappuccino 16

Latte 16

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Żywiec 0,5 l 19

Żywiec 0,3 l 16

PIWO BUTELKOWE BEER BOTTLE

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

Heineken 0,33 l 14

Desperados 0,4 l 18

Żywiec Porter 0,5 l 20

Piwo kraftowe / Craft beer 0,5 l 21

Piwo bezalkoholowe 0,33 l 14
Alcohol-free beer

WÓDKI / VODKA

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 29

Wódka Krzeska 40 ml 25

GIN & TEQUILA & RUM

Beefeater 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

Martell VS 40 ml 24

Hennessy VS 40 ml 24

Hennessy XO 40 ml 120

WHISKY

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

J.W 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 41

Kavalan Sherry Oak 40 ml 80