

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY	40
gratin ziemniaczane, anchois, majonez BBQ	
KREWETKI	42
salsa z mango i awokado, grzanka	
BOCZEK WĘDZONY	34
glazura z miodu i sosu BBQ, sezam, grzanki, sałata	

SAŁATY

CEZAR	36
grillowany kurczak, sałata rzymska, pomidor, sos cezarski, parmezan, grzanki	
ZIEMNIACZANA	32
ziemniaki, boczec, szpinak, kukurydza, cebula, sos winegret	

SEZONOWE

ZUPA	22
proszę zapytaj obsługę	
DESER	22
proszę zapytaj obsługę	

DLA DZIECI

POMIDOROWA	15
makaron	
NUGGETSY	26
kurczak w panie, fryty, ketchup	
MINI BURGER	26
kurczak, warzywa, sos serowy, fryty, ketchup	

DODATKI I SOSY

ZIEMNIAKI PIECZONE, GRUBE FRYTY, GRILLOWANA KUKURYDZA, MIX SAŁAT, WARZYWA GRILLOWANE	11
CHEDDAR, BBQ Z WHISKY, ŚLIWKOWY, PIEPRZOWY	8

BURGERY /KANAPKI

SŁONY DYM	41
brioche, boczec, sos cheddar, majonez chipotle, sałata, pomidor, ogórek, cebula, grube fryty	
MONSTER SŁONY DYM	59
brioche, podwójne mięso, podwójny boczec, sos cheddar, majonez chipotle, sałata, pomidor, ogórek, cebula, fryty	
VEGE	39
brioche, kotlet sojowy, sos cheddar, majonez chipotle, sałata, pomidor, ogórek, cebula, grube fryty	

KARKÓWKA SZARPANA	44
brioche, kapusta kimchi, sos BBQ z pastą paprykową Gochujang	
PASTRAMI	44
brioche, sałata rzymska, kapusta kiszona, pomidor, sos cheddar, majonez musztardowy, grube fryty	

DANIA GŁÓWNE

ŁOSOŚ	52
sałatka z pomidorów i kukurydzy, awokado, ziemniaki	
PIECZONA GOLONKA	46
glazura piwno-miodowa, kapusta zasmażana, musztarda, pieczywo	
ŻEBERKO WIEPRZ. BBQ	58
colesław, sos BBQ, grube fryty	
ZESTAW DLA DWOJGA	189
boczec wędzony, karkówka szarpana, żeberka, pastrami, kukurydza, colesław, grzanka, sos BBQ, grube fryty	

NAPOJE ZIMNE

SOKI TOMA	9
pomarańcza, cz. porzeczka, jabłko	
WODA MINERALNA	9
gazowana, niegazowana	
KLASYKA	9
pepsi, mirinda, 7up, schweppes	
SOK ZE ŚWI. OWOCÓW	16
pomarańcza, grejpfrut, mix	
LEMONIADA SZKLANKA	14
domowa (sezonowa)	
smakowa (sezonowa)	16
LEMONIADA KARAFKA	33
HERBATA SEZONOWA	16

NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO	12
ESPRESSO DOPPIO	15
ESPRESSO MACCHIATO	14
AMERICANO	13
CAPPUCCINO	15
CAFFE LATTE	16
HERBATA	12
czarna, earl grey, zielona, miętowa, malinowa, owoce leśne	

WINA

BIAŁE STOŁOWE AOC MUSCADAT, LES CARACTERES	10 / 45
kieliszek 100 ml / karafka 0,5l	
CZERWONE STOŁOWE BORDEAUX, CHANTET BLANET	10 / 45
kieliszek 100 ml / karafka 0,5l	
PROSECCO MIONETTO, DOC, TREVISO	18 / 89
kieliszek 100 ml / butelka 0,75l	

WHISKY

CHIVAS REGAL 40ML/0,7L	17/290 ZŁ	TULLAMORE 40ML/0,7L	14/200
JACK DANIELS 40ML/0,7L	16/260 ZŁ	HAVANA CLUB 3YO 40ML/0,7L	12/200
JAMESON 40ML/0,7L	14/210 ZŁ	HAVANA CLUB 7YO 40ML/0,7L	15/240
JAMESON BLACK 40ML	15 ZŁ	BEEFEATER GIN 40ML/0,7L	12/210
JAMESON CRESTED 40ML	15 ZŁ	BEEFEATER PINK 40ML/0,7L	13/220
JAMESON CASKMATES 40ML	15 ZŁ	JIM & BEAM 40ML/0,7L	14/200
BALLANTINE'S 40ML/0,7L	12/200 ZŁ		
HIGHLAND RESERVE 40ML/0,7L	11/180 ZŁ		

Jägermeister 40ML/0,7L 12/200

STOLIK OD 6 OS. DOROSŁYCH – DOLICZAMY SERWIS +10% WARTOŚCI RACHUNKU.

LISTA ALERGENÓW ORAZ SZCZEGÓŁOWA GRAMATURA DAŃ – DOSTĘPNA U OBSŁUGI

T-BONE
342zł / 100g

RIB EYE
382zł / 100g

PORTERHOUSE
342zł / 100g

SPOSÓB PODANIA

**100%
QUALITY**
*Premium
Product*

WSZYSTKIE NASZE STEKI
SERWUJEMY NA GRILL STONE.
TO KAMIEŃ ZE SKAŁY
WULKANICZNEJ, KTÓRY DZIĘKI
UPRZEDNIEMU PODGRZANIU DO
BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY
PEŁNI ROLĘ PATELNI, NA KTÓREJ
SAMI PRZYZRĄDZICIE SWOJE
STEKI,
A TO WSZYSTKO BEZ
ODCHODZENIA OD
RESTAURACYJNEGO STOLIKA!
PREFERUJECIE STEKI KRWISTE,
ŚREDNIO WYSMAŻONE, A MOŻE
WELL DONE. TO WY
ZADECYDUJECIE O STOPNIU
WYSMAŻENIA SWOJEGO MIĘSA.

DODATKI 11 zł

ZIEMNIAKI PIECZONE
GRUBE FRYTY
KUKURYDZA GRILLOWANA
MIX SAŁAT
WARZYWA GRILLOWANE

SOSY 8 zł

CHEDDAR
BBQ Z WHISKY
ŚLIWKOWY
PIEPRZOWY DEMI GLACE
BBQ GOCHUJANG
CHIPOTLE MAJO

**PODZIEL SIĘ
OPINIĄ!**



5.0



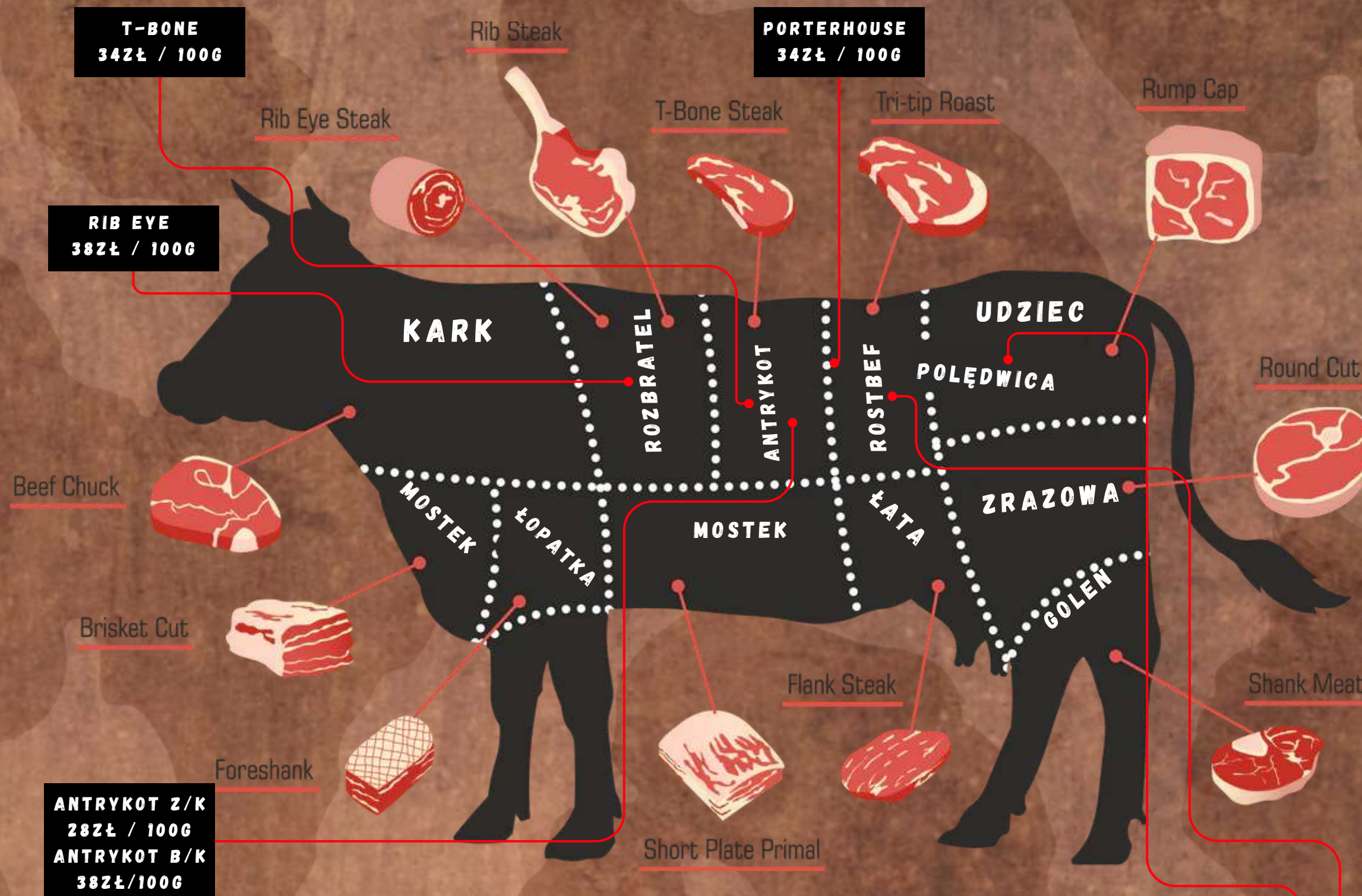
SZEF KUCHNI POLECA

DESKA STEKÓW 499 zł

3 RODZAJE MIĘSA OK. 1,2KG PLUS DODATKI

DLACZEGO SEZONUJEMY NASZE STEKI MIN. 90 DNI?

CZASAMI DOSTAJEMY PYTANIA OD NASZYCH NOWYCH GOŚCI – DLACZEGO TAK DŁUGO? ODPOWIEDŹ JEST PROSTA, SPRÓBUJ NASZYCH STEKÓW, A ZROZUMIESZ PO LATACH PRÓB I TESTÓW
WIEMY, ŻE TEN PROCES JEST TROCHĘ JAK LEŻAKOWANIE WINA – IM DŁUŻSZY, TYM LEPSZY. Z KAŻDYM KOLEJNYM MIESIĄCEM MIĘSO JEST CORAZ BARDZIEJ KRUCHE, A JEGO NIESAMOWITY,
ORZECOWY AROMAT I ABSOLUTNIE PERFEKCYJNY SMAK, STAJĄ SIĘ CORAZ BARDZIEJ INTENSYWNE.
TO WŁAŚNIE DLA TYCH NIESAMOWITYCH DOZNAŃ – 90 DNI, TO JEST NAJKRÓTSZY OKRES SEZONOWANIA NA SUCHO.



SPOSÓB PODANIA



WSZYSTKIE NASZE STEKI SERWUJEMY NA GRILL STONE. TO KAMIEŃ ZE SKAŁY WULKANICZNEJ, KTÓRY DZIĘKI UPRZEDNIEMU PODGRZANIU DO BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY PEŁNI ROLĘ PATELNI, NA KTÓREJ SAMI PRZYZRĄDZICIE SWOJE STEKI, A TO WSZYSTKO BEZ ODCHODZENIA OD RESTAURACYJNEGO STOLIKA! PREFERUJECIE STEKI KRWISTE, ŚREDNIO WYSMAŻONE, A MOŻE WELL DONE. TO WY ZADECYDUJECIE O STOPNIU WYSMAŻENIA SWOJEGO MIĘSA.

DODATKI 11 ZŁ

ZIEMNIAKI PIECZONE
GRUBE FRYTY
KUKURYDZA GRILLOWANA
MIX SAŁAT
WARZYWA GRILLOWANE

SOSY 8 ZŁ

CHEDDAR
BBQ Z WHISKY
ŚLIWKOWY
PIEPRZOWY DEMI GLACE
BBQ GOCHUJANG
CHIPOTLE MAJO

PODZIEL SIĘ
OPINIĄ!



5.0



SZEF KUCHNI POLECA

DESKA STEKÓW 499 ZŁ

3 RODZAJE MIĘSA OK. 1,2KG PLUS DODATKI

DLACZEGO SEZONUJEMY NASZE STEKI MIN. 90 DNI?

CZASAMI DOSTAJEMY PYTANIA OD NASZYCH NOWYCH GOŚCI – DLACZEGO TAK DŁUGO? ODPOWIEDŹ JEST PROSTA, SPRÓBUJ NASZYCH STEKÓW, A ZROZUMIESZ PO LATACH PRÓB I TESTÓW WIEMY, ŻE TEN PROCES JEST TROCHĘ JAK LEŻAKOWANIE WINA – IM DŁUŻSZY, TYM LEPSZY. Z KAŻDYM KOLEJNYM MIESIĄCEM MIĘSO JEST CORAZ BARDZIEJ KRUCHE, A JEGO NIESAMOWITY, ORZECHOWY AROMAT I ABSOLUTNIE PERFEKCYJNY SMAK, STAJĄ SIĘ CORAZ BARDZIEJ INTENSYWNE. TO WŁAŚNIE DLA TYCH NIESAMOWITYCH DOZNAŃ – 90 DNI, TO JEST NAJKRÓTSZY OKRES SEZONOWANIA NA SUCHO.