

MENU



PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa z botwiny z crème fraiche Beetroot soup with crème fraiche	24
Sałata rzymska z dressingiem anchovies i parmezanem Baby gem salad with anchovies dressing and parmesan	29
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem / 20min / Roasted bone marrow with parsley salad and grilled bread / 20 min /	35
Ekologiczne kurze jajo z bobem, boczkiem i groszkiem Organic chicken's egg with broad beans, bacon, peas	38
Własnego wyrobu kaszanka z jajkiem sadzonym i białymi szparagami Home-made black pudding with fried egg and white asparagus	44
Białe szparagi z sosem holenderskim i bułką tartą White asparagus with hollandaise sauce and bread crumbs	44
Butchery tatar wołowy z majonezem lubczykowym Butchery beef tartare with lovage mayonnaise	45
Pomidory z kozim serem i pesto bazyliowym Tomatoes with goat's cheese and basil pesto	45
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Vitello tonnato / Cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów / Vitello tonnato / Cold veal roast with tuna and caper sauce	49
Grillowane kalmary z chorizo i wędzoną papryką Grilled calamari with chorizo and smoked pepper	56
Grasica cielęca w sosie porto Veal sweetbreads with port sauce	65
Tatar z tuńczyka z awokado Tuna tartare with avocado	65
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	79
Szynka Cecina / długodojrzejająca noga z krowy Rubia Gallega / Cecina ham / Long-maturing from the leg of a cow, Rubia Gallega /	30 g / 60

*Dla stolików od 5 osób doliczamy 12,5% serwisu. / Tables from 5 people 12.5% of service will be added
Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen information available on request*

GRILL

Butchery Burger / z serem / 230 g Butchery Burger / with cheese / 230 g	46 / 49
Kotleciki jagnięce / ziemniaki hasselback, szparagi, brocolini / Walia 200 g / Lamb chops / hasselback potatoes, asparagus, broccoli, Wales 200 g /	140
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni 300 g / Rib Eye steak / Poland, dry aged for 28 days 300 g /	149
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 90 dni / Rib Eye steak / Poland, dry aged for 90 days /	89 / 100 g
Rib Eye stek / Australia, Czarny Angus / Rib Eye steak / Australia, Black Angus /	85 / 100 g
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni 300 g / New York steak / Poland, dry aged for 28 days 300 g /	149
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 90 dni / New York steak / Poland, dry aged for 90 days /	89 / 100 g
New York stek / USA Prime Czarny Angus / New York steak / USA Prime Black Angus /	79 / 100 g
New York stek / Hereford Urugwaj 300 g / New York steak / Hereford Uruguay 300 g /	160
Polędwica wołowa / Hiszpania, Rubia Gallega / Beef fillet / Spain, Rubia Gallega /	79 / 100 g
Chateaubriand / dla 2 osób, Hiszpania, Rubia Gallega / Chateaubriand / for 2, Spain, Rubia Gallega /	79 / 100 g
T-Bone stek / dla 2 osób, Polska, sezonowany na sucho 60 dni / T-Bone steak / for 2, Poland, dry aged for 60 days /	65 / 100 g
Wagyu Hokkaido / klasa marmurkowości A5, kraj pochodzenia Japonia / Wagyu Hokkaido / marbling class A5, country of origin Japan /	339 / 100 g
Grillowany stek z halibuta z wiosennymi warzywami i sosem beurre blanc Grilled halibut with spring vegetables and beurre blanc sauce	59 / 100 g

SOSY/ SAUCES

Pieprzowy, Bearnaise, Madeira, Chimichurri, domowy ketchup, majonez, musztarda: Dijon, Pommery	7
Green peppercorn, Bearnaise, Madeira, Chimichurri, homemade ketchup, mayonnaise, mustard: Dijon or Pommery	

DODATKI / SIDE

Frytki ręcznie robione Butchery&Wine hand cut chips	18	Grillowane brocolini z migdałami Grilled broccoli with almonds	19
Ziemniaki hasselback Hasselback potatoes	21	Grillowane zielone szparagi z parmezanem Grilled green asparagus with parmesan	25
Pomidory malinowe z czerwoną cebulą Raspberry tomatoes with red onion	25	Młoda kapusta z boczkiem Young cabbage with bacon	22
Mieszane sałaty Mixed salad	15	Młoda marchewka z koperkiem Baby carrot with dill	18
		Szpinak saute Spinach saute	21