

MENU



PRZYSTAWKI / STARTERS

Żurek z jajkiem i białą kielbasą Traditional polish sour soup with egg and sausage	29
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
Grillowane kacze serca z krewetkami i sosem chimichurri Grilled duck hearts with prawns & chimichurri	36
Sałatka z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi Beetroot salad with goat cheese and walnuts	39
Własnego wyrobu kaszanka z jajkiem sadzonym i puree chrzanowym Home-made black pudding with fried egg and horseradish puree	39
Butchery tatar wołowy z majonezem lubczykowym Butchery beef tartare with lovage mayonnaise	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
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 / długodojrzewająca 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
Stek rzeźnika z szalotkami confit, frytkami i mieszanymi salatami / 180 g / Butcher's steak with confit shallots, chips and mixed salad / 180 g /	59
Gicz jagnięca z puree ziemniaczanym i grillowanym brocolini Lamb shank with potatoes puree and grilled broccolini	125
Kotleciki jagnięce z grilowanymi warzywami / Walia 200 g / Lamb chops with grilled vegetables / 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 / Kanada Czarny Angus / Rib Eye steak / Canada, Black Angus /	85 / 100 g
Rib Eye stek / Hereford Urugwaj 300 g / Rib Eye steak / Hereford Urugwaj 300 g /	160
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni / 300 g / New York steak / Poland, dry aged for 28 days / 300 g /	140
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
Poładwica 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 miecznik z peperonata Grilled swordfish with peperonata	99

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 z parmezanem i truflą Hand cut chips, parmesan and truffles	25	Mieszane salaty Mixed salad	15
Truflowy ziemniaczany gratin Truffles potato gratin	24	Zielona fasolka z szalotkami confit Green beans with confir shallots	20
Pieczona pietruszka z miodem i tymiankiem Roast parsley root with honey and thyme	21	Grilowane papryczki padron Grilled padron peppers	21
Warzywne ratatouille Vegetables ratatouille	22	Szpinak saute Spinach saute	21

