



Przystawki

Tatar wołowy 44
ogórek, szalotka, grzyby, żółtko przepiórcze
+ trufla letnia 1 g, aioli truflowe 20
+ złoto jadalne 23K 60

Pâté en croûte Cena dnia

Burrata 39
brzoskwinia, gochugaru, szynka parmeńska

Kwiat cukini 44
twaróg, gazpacho, kolendra

Carpaccio z tuńczyka 64
błękitnopłetwego
ponzu, sól truflowa, bób, wasabi

Kaszanka 34
jabłko, habanero, majeranek

Szpik kostny* 39
szalotka, natka pietruszki, kapary, pieczywo

Crème brûlée z foie gras 59
jagoda, trufla

Zupy

Szczawiowa z polikami wołowymi 28

Rosół z bażanta i perliczki 28

Dania główne

Butcher's burger 49
sos BBQ, bekon, cheddar, czerwona cebula

Butcher's double burger 75
sos BBQ, bekon, cheddar, czerwona cebula

Strogonow z polędwicy wołowej 49

Ryba dnia Cena dnia

Desery

Sernik pistacjowy, czereśnie 29

Jagody, palona biała czekolada 29

* czas oczekiwania ok. 20 min.

** czas oczekiwania ok. 60 min.

Steki

Polski Hereford na kości 40
sezonowana na sucho 30 dni

Duńska Jersey na kości 50
sezonowana na sucho 30 dni

Hiszpańska Charra na kości 48
sezonowana na sucho 30 dni

Antrykot Hereford 34

Polędwica Hereford 52

Denver 28

Pluma Iberico 55

Tomahawk ok. 1 kg** 29

Comber jagnięcy 48

Żeberka BBQ 11

Foie gras 75

Dodatki

Mieszane liście sałat z 19
gospodarstwa Majlert
bób, cebula

Sałatka z pomidorów kumato 22
arbuz, fasolka szparagowa, feta,
dressing gomadare

Grillowana cukinia baby 29
Béarnaise, chorizo

Młode ziemniaki 19
czosnek niedźwiedzi, maślanka

Frytki, aioli truflowe 19

Kukurydza 24
sól truflowa, miód, Pecorino Romano

Brioche z sosem kurkowym 39
szpinak

Pieczywo z masłem truflowym 12

Trufla letnia 1 g 15

Złoto jadalne 23K 60

Sosy

Chimichurri / Kurkowy / Béarnaise / 7
Demi glace / Pieprzowy

Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie przygotować każdy produkt z lady
dopłata 35 zł

Created by Michał Gniadek
Lista alergenów dostępna na życzenie
Od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%

