



Przystawki

Tatar wołowy	44
ogórek, szalotka, grzyby, żółtko przepiórcze + trufla letnia 1 g, aioli truflowe + złoto jadalne 23K	20 60
Pâté z foie gras śliwka, rum	39
Tatar z gotowanych krewetek guacamole, kalarepa, marakuja	46
Carpaccio wołowe na ciepło parmezan, grzyby, masło rozmarynowe	49
Przegrzebki tajskie curry z dyni, Mangalica	69
Kaszanka jabłko, habanero, majeranek	34
Szpik kostny* szalotka, natka pietruszki, kapary, pieczywo	39

Zupy

Flaki wołowe z chorizo	36
Rosół z bażanta i perliczki	28

Dania główne

Butcher's burger sos BBQ, bekon, cheddar, czerwona cebula	49
Butcher's double burger sos BBQ, bekon, cheddar, czerwona cebula	75
Strogonow z polędwicy wołowej Kwaśna śmietana, boczniak, ogórek	59
Ryba dnia	Cena dnia

Desery

Sernik pistacjowy, maliny	29
Tarta z marakują i Marshmallow	29

* czas oczekiwania ok. 20 min.

** czas oczekiwania ok. 60 min.

Steki

	cena za 100g
Polski Hereford na kości sezonowana na sucho 30 dni	40
Duńska Jersey na kości sezonowana na sucho 30 dni	50
Hiszpańska Charra na kości sezonowana na sucho 30 dni	48
Antrykot Hereford	34
Polędwica Hereford	52
Flat Iron	28
Wieprzowina Iberico	55
Rostbef USDA Prime	49
Comber jagnięcy	48
Żeberka BBQ	11
Foie gras	75

Dodatki

Mieszane liście sałat z gospodarstwa Majlert kukurydza, cebula, orzechy	19
Bakłazan Ciecierzycza, mięta, dresing gomadare	19
Grillowana cukinia baby Béarnaise, chorizo	29
Sałata rzymska ziemniak, cacio e pepe	19
Frytki, aioli truflowe	19
Kalafior 'n cheese	19
Pieczywo z masłem truflowym	12
Trufla letnia 1 g	15
Złoto jadalne 23K	60
Sosy Chimichurri / Kurkowy / Béarnaise / Demi glace / Pieprzowy	7

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%

