Przystawki

Tatar wołowy 49
ogórek kiszony, szalotka
grzyby słomkowe, żółtko przepiórcze
+ polecamy z wódką Chrzanową but. 50 ml +36
+ trufla zimowa 1 g, aioli truflowe +30

Kaszanka 34
cebula, jabłko, szczypiorek, musztarda Dijon

Pâté z grzybów leśnych 42
shimeji, shiitake, galaretka z miodu pitnego, trybula, focaccia

Śledź matias 39
jabłko, ziemniak, olej lniany, wasabi

Kiełbaski z Mangalicy 54
fasola jaś, miso, szpinak, shiitake, liść laurowy

Tataki 59
Chateaubriand, gorgonzola, sos gomadare, trufla zimowa, rukola, orzechy włoskie

Specjały garmażeryjne 54
pate en croute, terrina z ozorów wieprzowych z pistacjami, pate z foie gras, galareta wieprzowa

Szpik kostny 39
szalotka, natka pietruszki, kapary, pieczywo
**czas oczekiwania ~20 min

Zupy

Rosół z bażanta i perliczki 28
czosnek, cebula, suszone grzyby

Krupnik 29
serca z kurczaka, wędzony creme fraiche

Dania główne

Butcher's burger 55
sos BBQ, aioli truflowe, bekon, cheddar
ogórek konserwowy, czerwona cebula

Butcher's double burger 75
sos BBQ, aioli truflowe, bekon, cheddar
ogórek konserwowy, czerwona cebula

Strogonow z polędwicy wołowej 59
kwaśna śmietana, grzyby, ogórek kiszony

Ryba dnia Cena dnia

Desery

Ptyś 36
krem z orzechów laskowych, malina, melisa

Tarta karmelowa 29
krem chantilly, słony karmel, chaber

Steki

cena za 100 g

Polska jałówka na kości 40
sezonowana na sucho 60 dni

Duńska Jersey na kości 55
sezonowana na sucho 30 - 60 dni

Włoska Chianina na kości 60
sezonowana na sucho 30 - 60 dni

Antrykot Hereford Premium 49

Polędwica Hereford 55

Antrykot USDA Prime 60

Rostbef Argentyna Aberdeen Angus 39

Delmonico 28

Wieprzowina Iberico de Bellota 100% 55

Comber jagnięcy z Nowej Zelandii 48

Pierś z kaczki Mulard 22

Foie gras 50

Dodatki

Pieczywo z masłem truflowym 14

Frytki, aioli truflowe 22

Baba ziemniaczana 19
Creme fraiche, szczypiorek, płatki bonito

Kalafior 22
Dressing ssamjang, tempura, orzech ziemny

Kopytka 29
Dynia, pecorino, szczypiorek

Brukselka 29
Papryka, migdały

Buraki 19
Chrzan, grzanki

Sałata rzymska 19
Sałata dębowa, musztardowiec, śmietana Yuzu, granat, mięta

Dziki brokuł 29
Dressing z pieczonego czosnku, bułka tarta, cytryna

Trufla zimowa 1 g 30

Sosy

Béarnaise / Chimichurri 10

Demi glace / Pieprzowy 14

WORLD STEAK CHALLENGE 2025

Antrykot Beefinity - zdobywca tytułu World's Best Grain-Fed Ribeye
Polski Antrykot Hereford Premium - zdobywca Złotego Medalu

Na życzenie przygotujemy każdy produkt z lady. Opłata za pozycję spoza menu: 35 zł / sztuka.
Od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.

Pomysł i receptury menu: Michał Gniadek