Yes Butcher!

MENU

SIGNATURE

Tatar wołowy 49
ogórek kiszony, szalotka, grzyby słomkowe, żółtko przepiórcze
+ trufla jesienna 1 g + 30
+ z zagranicznej polędwicy + 30 / 50

Kaszanka 34
śliwka, musztarda Dijon, szalotka, bazylia

Tataki z Chateaubriand 59
gruszka, gorgonzola, sos gomadare, trufla jesienna, orzechy włoskie

PRZYSTAWKI

Kiełbaski Marquez 54
tzatziki, marynowane rzodkiewki, dymka, koperek

Carpaccio 49
rostbef, chimichurri, rydze, parmezan, langosz

Gravlax 54
łosoś szkocki, dashi sababushi, melon, bazylia, limonka

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

ZUPY

Rosół wołowy 29
kurczak wiejski, makaron, marchewka, lubczyk

Krupnik 29
wędzone creme fraiche, kurze serca

SPECIALE BUTCHERA

Butcher's burger 55
sos BBQ, aioli truflowe, bekon, cheddar, ogórek konserwowy, czerwona cebula
+ Butcher's double burger + 20

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

Wieprzowina Iberico de Bellota 100% 55 / 100 g

Comber jagnięcy z Nowej Zelandii 48 / 100 g

Pierś z kaczki Mulard 22 / 100 g

Żeberka BBQ z prosiaka Duroc 19 / 100 g

Ryba dnia Cena dnia

Półmisek Steków 699
Rostbef Blonda Galicja Hiszpania na kości, Rostbef Hereford Polska, Antrykot Argentyna
dodatki: dziki brokuł, ziemniaki francuskie, liście sałat, sos pieprzowy
waga mięsa: ~1,3 kg

DESERY

Sernik baskijski 29
karmel, orzechowa kruszonka

Ptyś 36
krem pistacjowy, maliny

Menu stworzone przez szefa kuchni Michała Gniadka

WORLD STEAK CHALLENGE 2025

	Cena za 100 g
Antrykot Beefinity Zdobywca tytułu World's Best Grain-Fed Ribeye	80
Polski Antrykot Hereford Premium Zdobywca Złotego Medalu	49

STEKI NA KOŚCI
SEZONOWANE NA SUCHO 60 DNI

	Cena za 100 g
Polska jałówka	45
Francuski Simental	60
Włoska Chianina	65
Hiszpańskie Wagyu	80

STEKI
SEZONOWANE NA MOKRO 14-30 DNI

	Cena za 100 g
Polędwica Hereford	60
Rostbef Hereford	35
Rostbef Argentyna Aberdeen Angus	40
Antrykot USDA Prime	60
Antrykot Australia	60

STEKI RZEŹNIKA
Z POLSKIEJ JAŁÓWKI HEREFORD

	Cena za 100 g
Delmonico	28
Świeca	28
Denver	30
Baweta	30

DODATKI

Pieczywo z masłem truflowym	14
Frytki, aioli truflowe	22
Ziemniaki kwaśna śmietana, jabłko, dymka, szalotka, szczypiorek	19
Rydze emulsja maślana, czosnek, natka pietruszki, grzanki, parmezan	46
Pomarańcze grejpfrut, oliwki kalamata, ser Baldauf, oliwa z oliwek	19
Buraczki chrzan, grzanki	19
Sałaty sałata rzymska, sałata dębowa, śmietana yuzu, szczypiorek, mięta	19
Kalafior w tempurze sos ssamjang, orzeszki ziemne	22
Brukselka sos romesco, migdały	29
Trufla jesienna	30 / 1 g

SOSY

Béarnaise / Chimichurri	10
Demi glace / Pieprzowy	14

Na życzenie przygotujemy każdy produkt z lady.
Opłata serwisowa za pozycję spoza menu wynosi 35 zł / sztuka.
Od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.
Lista alergenów dostępna u obsługi.