

SIGNATURE

Tatar wołowy	49
ogórek kiszony, szalotka, grzyby słomkowe, żółtko przepiórcze + trufla letnia 1 g	+ 30
Kaszanka	34
beurre blanc na wędzonym maśle, kiszona młoda kapusta, musztarda Dijon	
Tataki z Chateaubriand	59
nektarynki, gorgonzola, sos gomadare, trufla letnia, orzechy włoskie	

PRZYSTAWKI

Hummus	42
bób, dziki brokuł, cukinia, mięta, pesto z natki pietruszki	
Kielbaski z Mangalicy	54
tzatziki, olej chili, kiszone rzodkiewki, dymka	
Pieczony rostbef	52
sos tatarski, jajko przepiórcze, szczaw, baby cukinia, parmezan	
Gravlax	54
łosoś szkocki, dashi sababushi, melon, bazylia, limonka	
Szpik kostny*	39
marynowane kurki, szalotka, natka pietruszki, kapary, pieczywo	
* czas oczekiwania ~ 20 min	

ZUPY

Rosół wołowy	29
kurczak wiejski, makaron, marchewka, lubczyk	
Chłodnik	29
młody burak od Majlertów, kozi ser, jajko mollet	

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: fasolka szparagowa, ziemniaki francuskie, liście sałat, sos pieprzowy waga mięsa: ~1,3 kg	

DESERY

Truskawki	29
czarny bez, krem z kwaśnej śmietany, orzechy pekan, chabry	
Flan śmietankowy	29
czereśnie, kompot wiśniowy, kwiat nasturcji	



WORLD STEAK CHALLENGE 2025

	Cena za 100 g
Antrykot Beefinity	80

Zdobywca tytułu World's Best
Grain-Fed Ribeye

Polski Antrykot Hereford	49
---------------------------------	----

Premium

Zdobywca Złotego Medalu

STEKI NA KOŚCI

SEZONOWANE NA SUCHO 60 DNI

	Cena za 100 g
Polska jałowka	45

Francuski Simental	60
---------------------------	----

Włoska Chianina	65
------------------------	----

Hiszpańskie Wagyu	80
--------------------------	----

STEKI

SEZONOWANE NA MOKRO 14-30 DNI

	Cena za 100 g
Polędwica Hereford	55

Rostbef Hereford	35
-------------------------	----

Rostbef Argentyna Aberdeen	40
-----------------------------------	----

Angus

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

Pieczyno z masłem truflowym	14
------------------------------------	----

Frytki, aioli truflowe	22
-------------------------------	----

Tłuczone ziemniaki	19
---------------------------	----

kwaśna śmietana, masło, dymka, koperek

Ogórki małosolne	19
-------------------------	----

musztarda, ricotta, estragon,
marynowana cebula

Kluski śląskie	32
-----------------------	----

emulsja maślana, kurki, młody szpinak

Młoda kapusta	24
----------------------	----

beurre blanc, pomidorki semidry,
dressing koperkowy, skwarki

Mizeria	19
----------------	----

ogórek, śmietana yuzu, szczypiorek, mięta

Salaty od Majlertów	19
----------------------------	----

sałata dębowa, sałata rzymska, pesto
z natki pietruszki, bób, groszek, awokado,
cebula czerwona

Bawole serce	24
---------------------	----

kalarepa, arbuz, emulsja bazyliowa,
ser Baldauf, tajska bazylia

Kwiat cukinii od Majlertów	24
-----------------------------------	----

pesto z bazylii cytrynowej, majonez chili

Trufia letnia	30 / 1 g
----------------------	----------

SOSY

Béarnaise / Chimichurri	10
--------------------------------	----

Demi glace / Pieprzowy	14
-------------------------------	----

Na życzenie przygotowujemy 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.