

**GRILL**

<b>Stek rzeźnika z szalotkami confit i frytkami /180 g/ Butcher's steak with confit shallots and chips /180 g/</b>	<b>49</b>
<b>Minute stek z cukinią w tempurze i sosem tzatziki /220 g/ Minute steak with zucchini tempura and tzatziki sauce /220 g/</b>	<b>55</b>
<b>New York stek /Polska 300 g/ New York steak /Poland 300 g/</b>	<b>59</b>
<b>New York stek /USA Prime Czarny Angus/ New York steak /USA Prime Black Angus/</b>	<b>49 / 100 g</b>
<b>Rib Eye stek / Polska sezonowany na sucho 14 dni – jałówka /350 g/ Rib Eye steak / Poland dry aged for 14 days - heifer /350 g/</b>	<b>105</b>
<b>Rib Eye stek / Polska sezonowany na sucho 28 dni /300 g/ Rib Eye steak / Poland dry aged for 28 days /300 g/</b>	<b>120</b>
<b>Rib Eye stek / Australia, Czarny Angus /400 g/ Rib Eye steak / Australia, Black Angus /400 g/</b>	<b>170</b>
<b>Flat Iron stek /USA Prime Czarny Angus /300 g/ Flat Iron steak /USA Prime Black Angus /300 g/</b>	<b>120</b>
<b>Polędwica wołowa z młodymi ziemniakami, burakiem liściowym i sosem madeira /220 g/ Aged beef fillet with young potatoes, swiss chard and madeira sauce /220 g/</b>	<b>95</b>
<b>Rib Eye z kością /dla 2 osób, sezonowany na sucho 28 dni/ Cote de Boeuf /for 2, dry aged for 28 days/</b>	<b>35 / 100 g</b>
<b>Wagyu /klasa marmurkowości 9, kraj pochodzenia Japonia Gunma/ Wagyu /marbling class 9 country of origin Japan, Gunma/</b>	<b>295 / 100 g</b>
<b>Kotleciki jagnięce z salsą pomidorową i grillowanym serem halloumi Lamb chops with tomato salsa and grilled halloumi cheese</b>	<b>110</b>
<b>Smażony filet z okonia z sałatką z fenkuła i pomidorem cherry Pan fried fillet of perch with fennel and cherry tomato salad</b>	<b>55</b>

— SOSY / SAUCES —

**Pieprzowy**  
Green peppercorn sauce

**Bearnaise**  
Bearnaise

**Madeira**  
Madeira

**Frytki ręcznie robione**  
Butchery&Wine fat cut chips

**Zielona fasolka z szalotkami confit**  
Green beans with confit shallots

**Młode ziemniaki z koperkiem**  
Young potatoes with dill

— DODATKI / SIDES —

**12 Szpinak z kurkami i śmietaną** **22**  
Creamy spinach with chanterelles

**15 Mieszane sałaty od Pana Ziółko** **14**  
Mixed salad from Mr Ziółko

**12 Pomidory od Pana Ziółko** **18**  
Tomatoes from Mr Ziółko