

Grill Menu

Butchery burger /z serem / <i>Butchery burger / with cheese /</i>	29/32
Stek rzeźnika z szalotkami confit i frytkami <i>Butcher's steak with confit shallots and chips</i>	49
New York stek / Polska / <i>New York steak / Poland /</i>	59
New York stek / Hereford Irlandia / 400g <i>New York steak / Hereford Ireland /400g</i>	105
New York stek / USA Prime / <i>New York steak / USA Prime /</i>	49 zł / 100 g
Rib Eye stek / Polska / <i>Rib Eye steak / Poland /</i>	59
Rib Eye stek / Polska sezonowany na sucho przez 28 dni/ <i>Rib Eye steak / Poland dry aged for 28 days /</i>	120
Rib Eye stek / Czarny Angus, Australia / 400g <i>Rib Eye steak / Black Angus, Australia/ 400g</i>	170
Flat Iron stek / USA Prime / <i>Flat Iron steak / USA Prime /</i>	120
Polędwica wołowa z ziemniakami fondant, szpinakiem i truflami <i>Aged beef fillet with fondant potato, spinach & truffles</i>	89
Chateaubriand (dla 2 osób) <i>Chateaubriand (for 2 people)</i>	25 zł / 100 g
New York stek z kością / dla 2 osób, sezonowany na sucho 14 dni / <i>New York steak on the bone / for 2 , dry aged for 14 day /</i>	20 zł / 100 g

Sosy / Sauces

Pieprzowy, bearnaise, madeira
Green peppercorn sauce, bearnaise or madeira

Dodatki / Sides

Frytki ręcznie robione <i>Butchery&Wine fat cut chips</i>	12	Szpik kostny z sosem demi-glace <i>Bone marrow with demi -glace sauce</i>	15
Ziemniaczane gratin z sosem holenderskim <i>Gratin potatoes with hollandaise sauce</i>	15	Pieczona pietruszka z tymiankiem <i>Roast parsnip with thyme</i>	12
Zielona fasolka z szalotkami confit <i>Green beans with confit shallots</i>	12	Mieszane sałaty <i>Mixed leaves salad</i>	12