








Steak MENU

Menu inspirowane wołowiną
przygotowane przez Braci Budnik

Rostbef z polskiej jałówki sezonowany na mokro min. 14 dni panierowany w pieprzu młotkowanym z pieczonymi warzywami i sosem Malbec	300 g	75 PLN
Roast beef from Polish heifers, wet seasoned min. 14 days readed in hammered pepper with roasted vegetables and Malbec sauce		
Alergeny / Allergens  		
Stek z sezonowanego antrykotu wołowego z pieczonymi warzywami i selekcją sosów: malbec, chimichurri i pieprzowym	300 g	85 PLN
Seasoned beef entrecote steak with roasted vegetables and selection of sauces: malbec, chimichurri and pepper		
Alergeny / Allergens   		
Stek z polędwicy wołowej a'la Rossini ze smażoną foie gras, purée truflowym, duszonym szpinakiem i sosem calvados	200 g	90 PLN
Beef sirloin steak a'la Rossini with fried foie gras, truffle puree, stewed spinach and calvados sauce		
Alergeny / Allergens  		
Sezonowany na sucho 30 dni New York Steak, podany z frytkami stekowymi, sałatką „Rocket” i wyborem sosów	400 g	130 PLN
Dry-aged 30 days New York Steak, served with steak fries, Rocket salad and a choice of sauces		
Alergeny / Allergens 