

Steak MENU

Menu inspirowane wołowiną
przygotowane przez Braci Budnik

PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

Carpaccio wołowe marynowane w oliwie truflowej i wędzonej soli podane z pesto z rukoli i suszonych pomidorów oraz sałatką ze świeżych warzyw / *Alergeny: seler, orzechy, laktoza*

46 PLN

Beef carpaccio marinated in truffle oil and smoked salt, served with rocket and sun-dried tomato pesto and fresh vegetable salad / *Allergens: celery, nuts, lactose*

SAŁATKA / SALAD

Tajska sałatka z wołowiną w pikantnej marynacie ze świeżym górkim, mango, dressingiem limonkowo-miętowym oraz chipsami krewetkowymi / *Alergeny: soja, orzechy, seler*

42 PLN

Thai beef salad in a spicy marinade with fresh cucumber, mango, lime-mint dressing and shrimp chips / *Allergens: soya, nuts, celery*

STEKI / STEAKS

Rostbef z polskiej jałówki sezonowany na mokro min. 14 dni panierowany w pieprzu młotkowanym z pieczonymi warzywami i sosem Malbec / *Alergeny: seler, laktoza*

75 PLN

Roast beef from Polish heifers, wet seasoned min. 14 days readed in hammered pepper with roasted vegetables and Malbec sauce / *Allergens: celery, lactose*

Stek z polędwicy wołowej a'la Rossini ze smażoną foie gras, purée truflowym, duszonym szpinakiem i sosem calvados / *Alergeny: laktoza, gluten*

90 PLN

Beef sirloin steak a'la Rossini with fried foie gras, truffle puree, stewed spinach and calvados sauce / *Allergens: lactose, gluten*

Sezonowany na sucho 30 dni New York Steak, podany z frytkami stekowymi, sałatką „Rocket” i wyborem sosów / *Alergeny: seler, laktoza, gluten*

130 PLN

Dry-aged 30 days New York Steak, served with steak fries, Rocket salad and a choice of sauces / *Allergens: celery, lactose, gluten*