

**GRILL**

<b>Butchery burger</b> /z serem 230 g/ Butchery burger /with cheese 230 g/	<b>35 / 38</b>
<b>Stek rzeźnika z szalotkami confit i frytkami</b> /180 g/ Butcher's steak with confit shallots and chips /180 g/	<b>49</b>
<b>New York stek</b> /Polska 300 g/ New York steak /Poland 300 g/	<b>59</b>
<b>New York stek</b> /Polska sezonowany na sucho 45 dni 400 g/ New York steak /Poland dry aged for 45 days 400 g/	<b>170</b>
<b>New York stek</b> /USA Prime Czarny Angus/ New York steak /USA Prime Black Angus/	<b>49 / 100 g</b>
<b>Rib Eye stek</b> /Polska sezonowany na sucho 28 dni 300 g/ Rib Eye steak /Poland dry aged for 28 days 300 g/	<b>120</b>
<b>Rib Eye stek</b> /Australia Czarny Angus 400 g/ Rib Eye steak /Australia Black Angus 400 g/	<b>170</b>
<b>Flat Iron stek</b> /USA Prime Czarny Angus 300 g/ Flat Iron steak /USA Prime Black Angus 300 g/	<b>120</b>
<b>Polędwica wołowa z młodymi ziemniakami, szpinakiem i sosem madeira</b> /220 g/ Aged beef fillet with young potatoes, spinach and madeira sauce /220 g/	<b>95</b>
<b>T-Bone stek</b> /Polska sezonowany na sucho 28 dni/ T-Bone steak /Poland dry aged for 28 days/	<b>30 / 100 g</b>
<b>Chateaubriand</b> /dla 2 osób/ Chateaubriand /for 2 people/	<b>25 / 100 g</b>
<b>Smażona troć, szpinak, młode ziemniaki, sos holenderski</b> Pan-fried sea trout, spinach, young potatoes, hollandaise sauce	<b>79</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

**Kukurydza od Pana Ziółko** **15**  
z masłem ziołowym  
Corn from Mr Ziółko with herb butter