



**butchery**  
**& wine** Żurawia 22

### **Przystawki / Starters**

Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem  
*Roast bone marrow & parsley salad with grilled bread*

Carpaccio z polędwicy wołowej z majonezem truflowym  
*Beef carpaccio with truffles mayonnaise*

Domowe pierożki z gęsiną  
*Home-made goose dumplings*

Tatar z tuńczyka z ogórkiem i majonezem Wasabi  
*Tuna tartar with cucumber and Wasabi mayonnaise*

Sałatka z pieczonego w soli buraka z kozim serem  
*Salt baked beetroot salad with goats cheese*

### **Z naszego pieca Bertha / From the Bertha Oven**

Polędwica wołowa z ziemniaczanym gratin, szpinakiem i truflami  
*Aged beef fillet with gratin potato, spinach & truffles*

Teres Major /USA Prime, Czarny Angus/ puree ziemniaczane, zielona fasolka, sos bordelaise  
*Teres Major /USA Prime, Black Angus/ mashed potatoes, green beans, bordelaise sauce*

Rib Eye stek /Polska, sezonowany na sucho przez 28 dni/ z sosem bearnaise i frytkami  
*Rib Eye steak /Poland, dry aged for 28 days/ with bearnaise sauce and home-made chips*

Sola Dover meuniere z zieloną fasolką  
*Dover Sole meuniere with green beans*

### **Desery / Desserts**

Waniliowe crème brûlée  
*Vanilla crème brûlée*

Czekoladowy fondant z malinowym puree  
*Chocolate fondant with raspberry purée*