

MENU



Wtorek / Tuesday
23.06.2020

PRZYSTAWKI / STARTERS

Chłodnik litewski z szyjkami rakowymi i jajkiem Chilled beet soup with crayfish and egg	20
Sałata rzymska z dressingiem anchovies i parmezanem Baby gem salad with anchovies dressing and parmesan	26
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem /20 min./ Roast bone marrow with parsley salad and grilled bread /20 min./	29
Szparagi z jajkiem w koszulce i sosem maślanym Asparagus with poached egg and butter sauce	32
Kwiaty cukinii w tempurze z serem ricotta i jalapeno Courgette flower in tempura with ricotta cheese & jalapeno	32
Butchery tatar wołowy z majonezem lubczykowym Butchery beef tartare with lovage mayonnaise	34
Sałatka z pomidora malinowego z kozim serem i pesto bazyliowym Raspberry tomatos & goats cheese salad with basil pesto	39
Domowe linguine z krabem i chilli Home made linguine with crab and chilli	39
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Grasica cielęca z zielonym groszkiem i parmezanem Veal sweetbreads with green peas and parmesan	49
Vitello tonnato / Cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów / Vitello tonnato / Cold veal roast with tuna and caper sauce /	49
Tatar z tuńczyka z ogórkiem i majonezem wasabi Tuna tartar with cucumber and wasabi mayonnaise	49
Przeżrebki z 'boudin noir' i karmelizowanym jabłkiem Seared scallops with 'boudin noir' & caramelized apple	59
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	69

Dla stolików 5-osobowych i większych doliczamy 12,5% serwisu./ For parties of 5 and above 12.5% of service will be added.

Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen menu available on request

GRILL

Burger wołowy / z serem / 230 g Butchery beef Burger / with cheese / 230 g	35 / 38
Stek rzeźnika z szalotkami confit i frytkami / 180 g/ Butcher's steak with confit shallots and chips / 180 g/	49
New York stek / Polska 300 g / New York steak / Poland 300 g /	59
New York stek / Polska sezonowany na sucho 14 dni- jałowka 300 g / New York steak / Poland, dry aged for 14 days- heifer 300 g /	95
New York stek / USA Prime, Czarny Angus / New York steak / USA Prime, Black Angus /	49 / 100 g
Rib Eye stek / Polska sezonowany na sucho 28 dni 300 g / Rib Eye steak / Poland dry aged for 28 days 300 g /	120
Flat Iron stek / USA Prime Czarny Angus 300 g / Flat Iron steak / USA Prime Black Angus 300 g	120
Połędwica wołowa ze szparagami, młodymi ziemniakami, sosem madeira i pastą truflową / 220 g / Aged beef fillet with asparagus, young potatoes, madeira sauce & truffle cream / 220 g /	105
Połędwica wołowa / Rubia Gallega / Aged beef fillet / Rubia Gallega /	69 / 100 g
Rib Eye z kością / Polska sezonowany na sucho 60 dni, dla 2 osób / Cote de Boeuf / Poland dry aged for 60 days, for 2 people /	59 / 100 g
Chateaubriand / dla 2 osób, Polska / Chateaubriand / for 2 people, Poland /	30 / 100 g
Wagyu Miyazaki /klasa marmurkowos ci 9, kraj pochodzenia Japonia / Wagyu Miyazaki /marbling class 9 country of origin Japan /	295 / 100 g
Grillowany stek z tuńczyka z sałatką a la Nicoise Grilled tuna steak with salad a la Nicoise	95

SOSY/ SAUCES

Pieprzowy, Bearnaise, Madeira, domowy ketchup, majonez, musztarda: Dijon, Pommery Green peppercorn, Bearnaise, Madeira, homemade ketchup, mayonnaise, mustard: Dijon or Pommery	3
---	---

DODATKI / SIDES

Frytki ręcznie robione Butchery&Wine fat cut chips	12	Pomidory malinowe z cebulą Raspberry tomatoes with onion	18
Młode ziemniaki z koperkiem Young potatoes with dill	12	Szpinak z kurkami i śmietaną Creamy spinach with chanterelles	25
Wiosenne warzywa na maśle Spring vegetables on butter	18	Zielona fasolka z szalotkami confit Green beans with confit shallots	18