



PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa szczawiowa z jajkiem i boczkiem Sorrel soup with egg and bacon	20
Sałatka grecka Greek salad	26
Kwiaty cukinii w tempurze z serem ricotta i jalapeno Courgette flower in tempura with ricotta cheese & jalapeno	29
Smażone jajo bażanta z bobem, szparagami i boczkiem Fried pheasant egg with broad beans, asparagus and bacon	30
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem / 20 min. / Roast bone marrow with parsley salad and grilled bread / 20 min. /	31
Szparagi z jajkiem w koszulce i sosem maślanym Asparagus with poached egg and butter sauce	38
Butchery tatar wołowy z majonezem lubczykowym Butchery beef tartare with lovage mayonnaise	39
Mozzarella Burrata z pomidorami i pesto bazyliowym Mozzarella Burrata with tomatoes and basil pesto	45
Grillowane kalmary z chorizo i wędzoną papryką Grilled calamari with chorizo and smoked paprika	45
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Vitello tonnato / Cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów / Vitello tonnato / Cold veal roast with tuna and caper sauce /	49
Tatar z tuńczyka z majonezem wasabi Tuna tartare with wasabi mayonnaise	53
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	70

GRILL

Stek rzeźnika z szalotkami confit i frytkami / 180 g / Butcher's steak with confit shallots and chips / 180 g /	49
Rib Eye stek / Polska 400 g / Rib Eye steak / Poland 400 g /	92
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni 300 g / Rib Eye steak / Poland, dry aged for 28 days 300 g /	120
Rib Eye stek / Kanada Czarny Angus / Rib Eye steak / Canada Black Angus /	60 / 100 g
New York stek / Polska 300 g / New York steak / Poland 300 g /	69
New York stek / Polska sezonowany na sucho 14 dni - jałówka 300 g / New York steak / Poland, dry aged for 14 days - heifer 300 g /	105
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 60 dni / New York steak / Poland, dry aged for 60 days /	59 / 100 g
New York stek / USA Prime Czarny Angus / New York steak / USA Prime Black Angus /	49 / 100 g
Flat Iron stek / USA Prime Czarny Angus 300 g / Flat Iron steak / USA Prime Black Angus 300 g /	129
Poładwica wołowa / Hiszpania, Rubia Gallega 220 g / Beef fillet / Spain, Rubia Gallega 220 g /	160
Chateaubriand / Hiszpania, Rubia Gallega / Chateaubriand / Spain, Rubia Gallega /	59 / 100 g
T-Bone stek / Polska, sezonowany na sucho 60 dni / T-Bone steak / Poland, dry aged for 60 days /	59 / 100 g
Wagyu Miyazaki / klasa marmurkowości 9, kraj pochodzenia Japonia / Wagyu Miyazaki / marbling class 9, country of origin Japan /	295 / 100 g
Tomahawk stek / Hiszpania Rubia Gallega sezonowany 160 dni / Tomahawk steak / Spain, Rubia Gallega aged for 160 days /	110 / 100 g
Grillowany stek z halibuta z wiosennymi warzywami i sosem beurre blanc Grilled halibut with spring vegetables and beurre blanc sauce	49 / 100 g

SOSY/ SAUCES

Pieprzowy, Bearnaise, Madeira, domowy ketchup, majonez, musztarda: Dijon, Pommery Green peppercorn, Bearnaise, Madeira, homemade ketchup, mayonnaise, mustard: Dijon or Pommery	4
---	----------

DODATKI / SIDES

Frytki ręcznie robione Butchery&Wine fat cut chips	13	Grillowane szparagi z masłem ziołowym Grilled asparagus with herb butter	24
Młode ziemniaki z koperkiem Young potatoes with dill	14	Szpinak saute Saute spinach	17
Pomidory malinowe z czerwoną cebulą Rasperry tomatos with red onion	16	Kalafior z bułką tartą Cauliflower with bread crumbs	17
Sałatka grecka Greek salad	15	Mieszane sałaty Mixed salad	15
Masło rakowe Crayfish butter	10		

Dla stolików powyżej 5 osób doliczamy 12,5% serwisu. / Tables above 5 people 12.5% of service will be added.

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