

NAPOJE CIEPŁE

Espresso	7,-
Doppio / Americano	10,-
Caffe Latte / Cappuccino	14,-
Kawa sezonowa	17,-
Herbata	10,-
Herbata sezonowa	17,-

PIWO RZEMIEŚNICZE

Pils Harpagan ^{500 ml}	21,-
Hefeweizen Harpagan ^{500 ml}	21,-
APA Harpagan ^{500 ml}	21,-

ALKOHOLE MOCNE

WHISKY / BOURBON

Jack Daniel's ^{40 ml / 500 ml}	15,- / 170,-
Manhattan Bourbon ^{40 ml}	19,-
Molly Malone ^{40 ml}	23,-
Lagavulin ^{40 ml}	43,-
Miyagikyo Single Malt ^{40 ml}	39,-

GIN

Bombay Sapphire ^{40 ml}	15,-
Citadelle Jardin D'ete ^{40 ml}	19,-

RUM

Bacardi Carta Blanca ^{40 ml / 700 ml}	15,- / 120,-
Bacardi Carta Oro ^{40 ml / 700 ml}	15,- / 120,-
Kraken ^{40 ml}	21,-
Plantation Pineapple ^{40 ml}	24,-

TEQUILA

Olmea Bianco ^{40 ml}	16,-
Olmea Gold ^{40 ml}	18,-

COGNAC

Hennessy ^{40 ml}	29,-
---------------------------	------

KOKTAJLE

Aperol Spritz	29,-
Cuba Libre	27,-
Martini Tonic	29,-

NAPOJE ZIMNE

Pepsi Zero / Pepsi ^{330 ml}	11,-
7Up/Schwepps /Lipton ^{330 ml}	11,-
Sok Toma (pomarańcza / jabłko) ^{330 ml}	11,-
Woda karafka (gaz / niegaz.) ^{1000 ml}	11,-
Domowa lemoniada ^{400 ml}	16,-

Bezalkoholowe APA Harpagan ^{500 ml}	21,-
Mangoweizen Harpagan ^{500 ml}	21,-
Let's Meat IPA Harpagan ^{500 ml}	21,-

WÓDKA

Ostoya ^{40 ml / 500 ml}	10,- / 120,-
Dwór Sieraków Ziemniak ^{40 ml}	18,-
Dwór Sieraków Czarny Bez ^{40 ml}	18,-
Potocki ^{40 ml}	29,-

WERMUT

Martini Bianco ^{80 ml}	16,-
Martini Rosso ^{80 ml}	16,-
Martini Fiero ^{80 ml}	16,-

LIKIERY

Sake ^{40 ml}	14,-
Pisco Alto del Carmen ^{40 ml}	19,-
Ferrand Dry Curacao ^{40 ml}	18,-
Luxardo Limoncello ^{40 ml}	14,-
Campari ^{40 ml}	18,-
Luxardo Fernet ^{40 ml}	16,-
Jägermeister ^{40 ml}	15,-

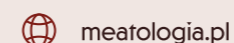
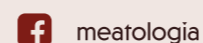
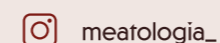
Meatologia

Meatologia to szczerą miłość do tego, co prawdziwe. Najwyższej jakości wołowina, soczyste steki zrobione w punkt, pastrami dopieszczane przez lata i kanapki wypełnione pieczonym mięsem, za które dalibyśmy się pokroić. Pełnokrwiste produkty. Nie musisz jeść mięsa codziennie, ale kiedy już to robisz – wybieraj to, co najlepsze. My zadamy o jakość, smak i autentyczność.



Dla grup od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Dania w menu mogą zawierać alergeny. Jeżeli masz alergię na jakikolwiek składnik, poinformuj proszę kelnera. Pełny wykaz alergenów dostępny jest na barze.



Meatologia

STARTERY

Tatar klasyk 45,-
połędwica argentyńska / marynowane podgrzybki / piklowany ogórek / cebula / oliwa / żółtko / worcestershire / brown mustard / szczypiorek / pieczywo

Tatar 'Nduja 🍖 🍖 49,-
połędwica argentyńska / 'nduja / piklowany ogórek / piri piri / worcestershire / brown mustard / chrust z ziemniaka / szczypiorek / pieczywo

Tatar truflowy 47,-
połędwica argentyńska / piklowany ogórek / piklowana cebula / siekane kapary / brown mustard / żółtko / szczypiorek / aioli truflowe / oliwa truflowa / pieczywo

Tatary set 129,-
3 dowolne rodzaje tataru z naszego menu podane na chlebie

Carpaccio 49,-
połędwica argentyńska / parmezan / mus z kaparów / oliwa szczypiorkowa / pieprz młotkowany / szczypiorek

Zupa dnia 25,-
Zapytaj obsługi co dzisiaj serwujemy.

DANIA GŁÓWNE

Żeberka Low & Slow 79,-
wolnopieczona żeberka wieprzowe / BBQ glaze / colesław / frytki / sos do wyboru

Kaczka 79,-
konfitowana noga z kaczki / purée ziemniaczane / sałatka z pieczonego buraka / sos balsamiczno-figowy

Połędwiczkę jagnięce 99,-
nowozelandzkie połędwiczkę jagnięce / demi-glace / warzywa unagi / masło tymiankowe / purée ziemniaczane

Sandacz 79,-
filet z sandacza / purée ziemniaczano-cytrynowe / dziki brokuł / sos śmietankowy z chorizo

Sałatka Cezar 45,-
grillowane połędwiczkę z kurczaka / sałata rzymska / pomidorki cherry / pecorino / parmezan / sos Cezar / grzanki

DLA DZIECI

Burger Junior 35,-
wołowina / cheddar / sałata lodowa / ketchup / bułka maślana / frytki

Kurczak Junior 35,-
grillowane połędwiczkę z kurczaka / sałata rzymska z winegretem / frytki / ketchup

Stek Junior 79,-
połędwica argentyńska 100 g / sałata rzymska z winegretem / frytki / ketchup

STEKI

ARGENTYNA



Rasa Black Angus, sezonowanie na mokro min. 8 tygodni

Rump 69,- | 200 g

New York 99,- | 250 g

Rib Eye 119,- | 250 g

Filet Mignon 139,- | 200 g

USA



Rasa Black Angus, klasa USDA Prime, sezonowanie na mokro min. 8 tygodni, farma Creekstone, Arkansas City

New York 59,- | 100 g

Rib Eye 69,- | 100 g

Filet Mignon 89,- | 100 g

JAPONIA



Rasa Black Wagyu, klasa A5, prefektura Kagoshima

Striploin 129,- | 100 g

Cuberoll 149,- | 100 g

Tenderloin 179,- | 100 g

SETY STEKÓW

Set Argentyński 399,-
3 steki argentyńskie ok. 700g - Filet Mignon, Rib Eye, Rump / 3 dodatki / 3 sosy

Set Rib Eye 699,-
3 steki Rib Eye ok. 750g z Argentyny, USA, Japonii / 3 dodatki / 3 sosy

Set Filet Mignon 749,-
3 steki Filet Mignon ok. 600g z Argentyny, USA, Japonii / 3 dodatki / 3 sosy

STREETFOOD

Cheese & Bacon smash burger 49,-
2 x wołowina / 2 x cheddar / bekon / sałata lodowa / grillowana cebula / hot mayo / bułka maślana

Double Trouble burger 59,-
wołowina / pastrami Meatologia / cheddar / Sauerkraut / brown mustard / piklowany ogórek / piklowana cebula / mayo / bułka maślana

Pastrami 59,-
pastrami Meatologia / Sauerkraut / cheddar / piklowany ogórek / szpinak baby / hot mayo / brown mustard / pullman bread

Hache 49,-
siekana wołowina / colesław / frytki / cheddar / piklowany ogórek / szpinak baby / hot mayo / pullman bread

Lamb Low & Slow 59,-
nowozelandzki udziec jagnięcy / cipollini / pieczona papryka / piklowany ogórek / szpinak baby / sos jogurtowo-miętowy / hot mayo / pullman bread

DESERY

Deser dnia
Zapytaj obsługi co dzisiaj serwujemy.

DODATKI

Frytki 12,-

Bataty 17,-

Purée ziemniaczane 12,-
purée ziemniaczane / oliwa szczypiorkowa / szczypiorek

Sałata winegret z orzechami 15,-
sałata rzymska / winegret / orzechy

Colesław 15,-
biała kapusta / jabłko / marchewka / cebula / mayo

Pikle 15,-
piklowany ogórek / piklowana cebula

Grillowane warzywa 17,-
grillowane warzywa sezonowe / szczypiorek

Maślany szpinak 17,-
szpinak baby / masło / czosnek

Fasolka szparagowa i dziki brokuł 17,-
fasolka szparagowa / dziki brokuł / pankó / prażone masło / parmezan

Sosy 6,-
chimichurri / BBQ / hot mayo / spicy / pieprzowy / brown mustard

Masło ziołowe 6,-
masło / czosnek / natka pietruszki / sól