

STREET FOOD

BURGERS

Classic burger 45,-

wołowina / sałata lodowa / pomidor / cebula / piklowany ogórek /
/ mayo / ketchup / bułka maślana

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

BBQ LOW & SLOW

Żeberka Low & Slow 79,-

wolnopieczona żeberka wieprzowe / BBQ glaze / colesław /
/ frytki / sos do wyboru

LOADED FRIES

Pastrami loaded fries 47,-

frytki / pastrami Meatologia / cheddar / hot mayo / piklowana cebula / szczypior

KANAPKI

Pastrami 59,-

pastrami Meatologia / Sauerkraut / cheddar / piklowany ogórek /
/ szpinak baby / hot mayo / brown mustard / pullman bread

Pulled beef 49,-

wolnopieczona szarpana wołowina / colesław / piklowany ogórek /
/ szpinak baby / hot mayo / BBQ / 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

BĄDŹ NA BIEŻĄCO



meatologia_



meatologia



meatologia.pl

STEKI

ARGENTYNA

Rump	69,- 200 g
New York	99,- 250 g
Rib Eye	119,- 250 g
Filet Mignon	139,- 200 g



Rasa Black Angus, sezonowanie na mokro min. 8 tygodni

USA

New York	59,- 100 g
Rib Eye	69,- 100 g
Filet Mignon	89,- 100 g



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

JAPONIA

Striploin	129,- 100 g
Cuberoll	149,- 100 g
Tenderloin	179,- 100 g



Rasa Black Wagyu, klasa A5, prefektura Kagoshima

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

DODATKI

Frytki	12,-
Bataty	17,-
Purée ziemniaczane	12,-
Salata winegret z orzechami	15,-
Colestław	15,-
Pikle	15,-

Grillowane warzywa	17,-
Maślany szpinak	17,-
Fasolka szparagowa i dziki brokuł	17,-
Sosy	6,-
chimichurri / BBQ / hot mayo / spicy / pieprzowy / brown mustard	
Masło ziołowe	6,-

Meatologia

LUNCH

w dni robocze do 16:00

Rump stek z frytkami 59,-

argentyński rump stek / frytki / sałata rzymska z winegretem

Classic burger z frytkami 45,-

wołowina / sałata lodowa / pomidor / cebula / ogórek piklowany /
/ mayo / ketchup / bułka maślana / frytki

Pulled beef loaded fries 39,-

wolnopieczona szarpana wołowina / frytki / cheddar / chimichurri /
/ piklowana cebula / szczypior

Żeberka Low & Slow 45,-

wolnopieczone żeberka wieprzowe / BBQ glaze / colesław / frytki

Cezar halloumi 45,-

halloumi / sałata rzymska / pomidorki cherry / pecorino / parmezan /
/ sos Cezar / grzanki

DESERY

Deser dnia

Zapytaj obsługi co dzisiaj serwujemy.

TATARY

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 tatara z naszego menu podane na chlebie

DLA DZIECI

Burger Junior 35,-

wołowina / cheddar / sałata lodowa / ketchup / bułka maślana / frytki

Kurczak Junior 35,-

grillowane połędwiczki z kurczaka / sałata rzymska z winegretem / frytki / ketchup

Stek Junior 79,-

połędwica argentyńska 100 g / sałata rzymska z winegretem / frytki / ketchup