

STARTERY

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

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

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

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

STREETFOOD

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

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

Pastrami loaded fries 47,-
frytki / Pastrami Meatologia / cheddar / hot mayo / piklowana cebula / szczypior

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

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

DLA DZIECI

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

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

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

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 / panko / prażone masło / parmezan

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

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

NAPOJE CIEPŁE

Espresso	7,-
Doppio / Americano	10,-
Cappuccino	14,-
Herbata	10,-

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi max ^{330 ml}	11,-
7Up / Schwepps ^{330 ml}	11,-
Sok Toma (pomarańcza / jabłko) ^{330 ml}	11,-
Woda filtrowana (gaz / niegaz) ^{330 ml}	6,-
Domowa lemoniada ^{400 ml}	16,-

PIWO RZEMIEŚLNICZE

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

WINO

Wino białe ^{125 ml}	21,-
Wino czerwone ^{125 ml}	21,-
Prosecco ^{125 ml}	21,-

ALKOHOLE MOCNE

Ostoya ^{40 ml}	10,-
Jack Daniel's ^{40 ml}	15,-
Jameson ^{40 ml}	15,-
Bacardi Blanca ^{40 ml}	15,-
Jägermeister ^{40 ml}	15,-
Bombay Sapphire ^{40 ml}	15,-
Aperol Spritz	29,-

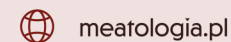
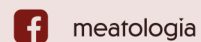
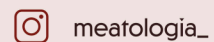
Meatologia

Meatologia to szczerą miłość do tego, co prawdziwe. Najwyższej jakości wołowina, soczyste steki zrobione w punkt, pastrami dopieczane 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 zadbamy 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