

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

DESERY

Deser dnia
Zapytaj obsługi co dzisiaj serwujemy.

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

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

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

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 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