

CARGO

Steak & Seafood



GRILL JOSPER / JOSPER GRILL

Antrykot 300g / masło Ribeye steak	159 zł
Rostbef 300g / masło Sirloin steak	159 zł
T-bone 550g / masło T-bone steak	209 zł
Poleđwica wołowa / masło Beef tenderloin / butter	200g-129zł / 300g-140 zł
Picanha 300g / krewetka w całości 2szt Picanha 300g / whole king prawns x2	195 zł

Dodatki do steków / Steak sides

Frytki French fries	17 zł
Frytki batat Sweet potato fries	19 zł
Grillowane warzywa Grilled vegetables	19 zł
Młode ziemniaki z masłem i koprem Baby potatoes with butter and dill	14 zł
Dziki brokuł z parmezanem Wild broccoli with Parmesan	14 zł
Zielone warzywa z patelni Pan-fried green vegetables	18 zł
Kompozycja sałat Mixed salad composition	19 zł
Szparagi na maśle Butter-fried asparagus	19 zł
Pomidory z cebulką i oliwą Tomatoes with onion and olive oil	16 zł
Masło Butter	7 zł
Sos demiglace Demi-glace sauce	11 zł
Sos serowy Cheese sauce	10 zł
Chimichurri Chimichurri	10 zł
Ketchup / Majonez Ketchup / Mayonnaise	4 zł

Burgery & Kanapka / Burgers & Sandwich

Kanapka z ciętą wołowiną Wołowina 120g / frytki / boczek grillowany / relish pomidorowy / cebula piklowana / sos serowy	94 zł
Sliced beef sandwich: beef 120g / fries / grilled bacon / tomato relish / pickled onion / cheese sauce	
Burger klasyczny / Classic burger	64 zł
dotatkowe 200g wołowiny / extra 200g beef	15 zł
dotatkowe jalapeno / extra jalapeños	3 zł
Wołowina 200g / cebula / pomidor / ogórek marynowany / majonez / brioche / frytki	
Beef 200g / onion / tomato / pickled cucumber / mayonnaise / brioche bun / fries	
Krab burger / Crab burger	67 zł
Krab panierowany 2szt / sałata / relish pomidorowy / ogórek piklowany / frytki/brioche	
2 breaded crab cakes / lettuce / tomato relish / pickled cucumber / fries / brioche bun	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sezonowany schab z kością młode ziemniaki z masłem i koprem / ogórki marynowane z kwaśną śmietaną Dry-aged pork chop with bone / baby potatoes with butter and dill / pickled cucumbers with sour cream	89 zł
Pierś z kaczki puree marchew z batatem / konfitura porzeczkowa / dziki brokuł Duck breast / carrot and sweet potato purée / blackcurrant confit / wild broccoli	85 zł
Cepelinki z soczewicy i grzybów / masło / cebula / czosnek / chips z jarmużu Cepelinaí with lentils and mushrooms / butter / onion / garlic / kale chips	64 zł

PROSTO Z TARGU CHIOGGIA (RYBY I OWOCE MORZA) STRAIGHT FROM CHIOGGIA MARKET (FISH AND SEAFOOD)

Ryba grillowana / Cytryna z grilla / pomidorki z pieca Josper Grilled fish / grilled lemon / Josper-roasted cherry tomatoes	96 zł
Halibut filet / zielone warzywa / ziemniaki paryskie / sos z białego wina Halibut fillet / green vegetables / Parisienne potatoes / white wine sauce	81 zł
Brunoise / zielone risotto / piklowana cytryna / macka ośmiornicy Octopus tentacle / brunoise vegetables / green risotto / pickled lemon	149 zł
Ostrygi Cytryna / zielona oliwa 1szt-23 zł / 6szt-99 zł / 12szt-169 zł Oysters / lemon / green olive oil	
Mule klasyczne 1kg / Białe wino / masło / czosnek / cebula / pietruszka / pieczywo Classic Mussels 1kg / white wine / butter / garlic / onion / parsley / bread	89 zł

Dla dwojga / For Two

set degustacyjny Poleđwica wołowa 200g / antrykot 200g / rostbef 200g / ziemniaki z masłem i koprem / warzywa grillowane Tasting set: beef tenderloin 200g / ribeye 200g / sirloin 200g / potatoes with butter and dill / grilled vegetables	399 zł
set rybny (czw-sb lub do wyczerpania) Mule 0.5kg / ostrygi 4szt / ryba w całości z grilla / krewetki duże 4szt / koszyk pieczywa / cytryna z grilla Fish set (Thu-Sat or while supplies last) mussels 0.5kg / 4 oysters / whole grilled fish / 4 large prawns / bread basket / grilled lemon	399 zł
Tomahawk 1,2-1,3kg ziemniaki z masłem i koprem / pomidory z cebulką i oliwą Tomahawk steak 1.2-1.3kg / potatoes with butter and dill / tomatoes with onion and olive oil	450 zł

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / lody śmietankowe / salsa z ananasa Chocolate fondant / vanilla ice cream / pineapple salsa	37 zł
Sernik toblerone / owoce / sos słony karmel Toblerone cheesecake / fruits / salted caramel sauce	35 zł
Ananas z jospera / lody w stylu malibu / posypka migdałowa Josper-grilled pineapple / malibu-style ice cream / almond crumble	35 zł
Lody 3 gałki do wyboru Ice cream -3 scoops of your choice	26 zł

PRZYSTAWKI / STARTERS

Burata / owoce kiszzone / zielona oliwa / grzanka Burrata / pickled fruits / green olive oil / toast	35 zł
Tatar klasyczny / Szprotka / ogórek / cebula / żółtko / musztarda / pieczywo Classic tartare / sprat / cucumber / onion / egg yolk / mustard / bread	56 zł
Tatar w stylu włoskim / Kapary / cebula kiszona / sos anchovies / parmezan / pieczywo Italian-style steak tartare / capers / pickled onion / anchovy sauce / Parmesan / bread	56 zł
Krewetki / czosnek / chili / kolendra / pietruszka / masło / wino Shrimps / garlic / chili / coriander / parsley / butter / wine	55 zł
Łosoś gravlax / crème fresh cytrynowy / ogórek kompresowany / chrupka ryżowa / oliwa zielona Gravlax salmon / lemon crème fraîche / crispy rice / compressed cucumber / green olive oil	56 zł
Plater polski Selekcja polskich serów i wędlin / żurawina / krem gorczyca z miodem Polish platter: selection of Polish cheeses and cured meats / cranberry / honey mustard cream	mały 56 zł / duży 99 zł

SALAŃKI / SALADS

Klasyczny cezar sałata rzymska / sos cezar / grillowany bekon / kurczak / grzanki Classic Caesar salad / Romaine lettuce / Caesar dressing / grilled bacon / chicken / croutons	49 zł
Sałatka ze stekiem z koziego sera lub wędzone tofu / młody szpinak / truskawka / granat / gruszka / kozi ser / vinegrette Goat cheese steak salad / baby spinach / strawberry / pomegranate / pear / goat cheese / vinaigrette	51 zł

ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonych w piecu Josper pomidorów i papryk / ricotta bazyliowa Cream of Josper-roasted tomatoes and peppers / basil ricotta	34 zł
Polski bulion / ravioli z królika / warzywa juliene Polish broth / rabbit ravioli / julienne vegetables	36 zł

