



Przystawki

Pieczyno / masło z solą morską	12
Oliwki / czosnek / cytrusy	22
Sajgonki / 2 szt. / kaczkę / tatar z krewetki	35
Zielone szparagi / sos holenderski / jajko	39
Szpic kostny na grzance / 20 min	41
Zupa ze smardzy / pierożki grzybowe	42
Pierozki smażone / policzek wołowy / sos crispy chili / rzodkiewka	46
Białe szparagi / sos taleggio / bób	48
Foie Gras parfait / chałka / konfitura z krwistej pomarańczy	49
Tatar z polędwicy wołowej / ogórek piklowany / kapary / żółtko	55
Szynka Iberico Bellota / Hiszpania / 30 g	99

Ryby i owoce morza

Pieczona ostryga Josephine / no.2 / masło z czosnkiem i chili / rabarbar	29
Sardela Boquerones / oliwki Gordal / rabarbar	42
Grillowane kalmary patagońskie / krewetki / ostra papryka / pomidor	53
Tatar z tuńczyka Bluefin / limonka / kizami wasabi	89
Przeżrebki / smardze / czosnek niedźwiedzi / młoda kapusta	89

Dania główne

Butchery cheeseburger	54
Burger Rubia Gallega / Hiszpania, 12 letni byk	89
Policzek wołowy / kalmary / puree pietruszka / brokuł	99
Grillowana barwena / owoce morza / szparagi / bisque / rosti ziemniaczane	99

Grill

New York stek / Australia, Wagyu, sezonowany na sucho 45 dni	119/100g
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni	55/100g
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 60 dni	89/100g
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 90 dni	109/100g
Rib Eye stek / Australia, Wagyu, sezonowany na sucho 45 dni	139/100g
Flat Iron stek / USA Prime, Czarny Angus, sezonowany na sucho 30 dni	74/100g
Polędwica wołowa / Polska, sezonowana na sucho 60 dni	89/100g
Polędwica wołowa Rubia Gallega / Hiszpania, 12 letni byk	129/100g
T-Bone stek / dla 2 osób, Polska, sezonowany na sucho 60 dni	79/100g
Cote de Boeuf / dla 2 osób, Polska, sezonowany na sucho 60 dni	79/100g
Polędwica Wagyu Hokkaido / Japonia, klasa marmurkowatości A5+	490/100g

Dodatki

Sałatka z młodej kapusty	23	Szparagi zielone z parmezanem	27
Patatas Bravas	23	Grillowane warzywa	23
Domowe frytki	23	Ogórki małosolne	23
Grillowane papryczki Padron	23	Krewetki z grilla 3 szt.	27

Sosy

Pieprzowy / Bearnaise / Chimichurri / Masło czosnkowe / Ketchup / Majonez	8
---	---

Do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 12,5%. / Informacje o alergenach dostępne u kelnera



Appetizers

Bread / butter with sea salt	12
Olives / garlic / citrus	22
Spring rolls / 2 pcs. / duck / prawn tartare	35
Green asparagus / hollandaise sauce / egg	39
Bone marrow on toast / 20 min /	41
Morel mushrooms soup / mushrooms dumplings	42
White asparagus / taleggio sauce / broad beans	48
Foie Gras parfait / brioche / blood orange jam	49
Fried dumplings / beef cheek / crispy chili sauce / radish	51
Beef fillet tartare / pickled cucumber / capers	55
Iberico Bellota ham / Spain / 30 g	99

Fish and Seafood

Roasted oyster / Josephine no. 2 / rhubarb / chili and garlic butter	29
Boquerones sardines / Gordal olives / rhubarb	42
Grilled Patagonian squids / prawns / spicy pepper / tomatoes	53
Tuna Bluefin tartare / lime / kizami wasabi	89
Scallops / morel mushrooms / wild garlic / young cabbage	89

Main courses

Butchery cheeseburger	54
Burger Rubia Gallega / Spain, 12 years old bull /	89
Beef cheek / squid / parsley puree / broccolini	99
Grilled red mullet / seafood / asparagus / bisque / potatoes rosti	99

Grill

New York steak / Australia, Wagyu, dry aged for 45 days /	119/100g
Rib Eye steak / Poland, dry aged for 28 days /	55/100g
Rib Eye steak / Poland, dry aged for 60 days /	89/100g
Rib Eye steak / Poland, dry aged for 90 days /	109/100g
Rib Eye steak / Australia, Wagyu, dry aged for 45 days /	139/100g
Flat Iron steak / USA Prime, Black Angus, dry aged for 30 days /	74/100g
Beef fillet / Poland, dry aged for 60 days /	89/100g
Beef fillet Rubia Gallega / Spain, 12 years old bull /	129/100g
T-Bone steak / for 2 people, Poland, dry aged for 60 days /	79/100g
Cote de Boeuf / for 2 people, Poland, dry aged for 60 days /	79/100g
Beef fillet Wagyu Hokkaido / Japan, marbling class A5+ /	490/100g

Sides

Young cabbage salad	23	Green asparagus with parmesan	27
Patatas Bravas	23	Grilled vegetables	23
Butchery hand cut chips	23	Light pickled cucumbers	23
Grilled padron peppers	23	Grilled prawns 3 pcs.	27

Sauces

Peppercorn / Bearnaise / Chimichurri / Garlic butter / Ketchup / Mayonnaise	8
---	---

Service charge of 12.5% will be added / Allergen information available on request