



PRZEKĄSKI DO DZIELENIA SIĘ / SNACKS TO SHARE

Tatar wołowy / Beef tartare • 65 zł

Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, bogato przyprawiony aji amarillo, z dodatkiem żółtka marynowanego w sosie tamari i chrupiącymi chipsami z topinamburu.

Beef tenderloin tartare, seasoned with aji amarillo, topped with an egg yolk marinated in tamari sauce, and crispy Jerusalem artichoke chips.

Salatka z krewetkami / Shrimp salad • 74 zł

Maynowane krewetki podane na bukiecie sałat z awokado, mango, pomidorkami koktajlowymi, winegretem musztardowym i chupiącymi tacos.

Pickled shrimp served on a salad mix with avocado, mango, cherry tomatoes, mustard vinaigrette, and crunchy tacos.

Pieczone małże (8 szt.) / Baked mussels (8pcs.) • 69 zł

Małże zapiekane w maśle ziołowym, posypane Pecorino Romano i chrupiącą panierką panko.

Mussels baked in herb butter, topped with Pecorino Romano and a crispy panko coating.

Ceviche z okonia morskiego / Sea bass ceviche • 59 zł

Okoń morski marynowany w cytrusach podany z mango, ogórkiem, czerwoną cebulą, kolendrą i olejem chili.

Sea bass marinated in citruses, served with mango, cucumber, red onion, cilantro, and chili oil.

Pieczone papryczki Padrón / Roasted Padrón peppers • 35 zł

Pieczone w piecu Jospier, skropione oliwą z oliwek i posypane płatkami soli Maldon.

Roasted in a Jospier oven, drizzled with olive oil, and sprinkled with Maldon salt flakes.

Tacos z tuńczykiem / Tuna tacos • 59 zł

Świeży tuńczyk z awokado, mango, cebulą, limonką, kolendrą i sezamem, podawany z tacos.

Fresh tuna with avocado, mango, onion, lime, cilantro, and sesame seeds, served with tacos.

Tacos z krewetkami / Shrimp tacos • 63 zł

Marynowane krewetki z pieczonym batatem, salsą ananasową, jabłkiem, limonką i kolendrą, podawane z tacos.

Marinated shrimp with roasted sweet potato, pineapple salsa, apple, lime, and cilantro, served with tacos.



Empanadas z wołowiną / Beef empanadas • 40 zł

Ręcznie robione pieczone argentyńskie pierogi, nadziewane przyprawioną wołowiną, czerwoną cebulą i jajkiem, podawane z pikantnym sosem pomidorowym.

Handmade baked Argentine dumplings stuffed with seasoned beef, red onion, and egg, served with a spicy tomato sauce.

Grillowane kalmary z ratatouille • 64 zł

Grilled baby calamari with ratatouille

Soczyste kalmary prosto z grilla, podane na wolno gotowanym ratatouille w bogatym sosie pomidorowym.

Juicy calamari straight from the grill, served on a bed of slow-cooked ratatouille in a rich tomato sauce.

Papryczki Padrón nadziewane kozim serem • 46 zł

Padrón peppers stuffed with goat cheese

Chrupiące papryczki Padrón w tempurze, nadziewane kozim serem, podawane ze śliwkowym chutneyem.

Crispy tempura Padrón peppers packed with goat cheese, served with plum chutney.

Pulpo al Olivo Moderno / Pulpo al Olivo Moderno • 79 zł

Soczysta ośmiornica po galicyjsku grillowana na węglu drzewnym, podawana z pieczonymi ziemniakami, solą wędzoną, emulsją maślaną i czarnymi oliwkami.

Juicy Galician-style octopus grilled over charcoal, served with baked potatoes, smoked salt, butter emulsion and black olives.

Chrupiące tacosy z szarpaną wołowiną • 59 zł

Crispy pulled beef tacos

Kukurydziane tacos wypełnione szarpaną sezonowaną wołowiną, zapiekane serem cheddar podane z pico de gallo i guacamole.

Corn tacos filled with pulled seasoned beef, baked with cheddar cheese, served with pico de gallo and guacamole.

Provoleta Parrillera / Provoleta Parrillera • 58 zł

Argentyński ser provolone grillowany w piecu Jospier, podawany na gorąco z konfiturą cebulową, orzechami włoskimi, świeżym tymiankiem i grzankami.

Jospier-grilled Argentinian provolone, served bubbling hot, loaded with onion jam, walnuts, fresh thyme and croutons.



STEKI Z OGNIĄ / GRILLED STEAK

MIĘSO SEZONOWANE NA SUCHO / DRY-AGED MEAT

Polska / Poland

T-bone 100 g • 44 zł

Tomahawk 100 g • 37 zł

Ribeye (antrykot) 100 g / Ribeye steak 100 g • 56 zł

Polędwica wołowa najwyższej jakości 100 g • 58 zł

Premium beef tenderloin 100 g

Argentyna / Argentina

Ribeye z wołowiny Angus 100 g • 69 zł

Angus beef ribeye 100 g

Rostbef z wołowiny Angus 100 g • 67 zł

Angus roast beef 100 g

Urugwaj / Uruguay

Ribeye z wołowiny Angus 100 g • 68 zł

Angus beef ribeye 100 g

Rostbef z wołowiny Angus 100 g • 65 zł

Angus roast beef 100 g

Z naszego grilla / House grilled

Mięso sezonowane na sucho w naszym lokalu w kontrolowanej temperaturze i wilgotności, aby pogłębić smak i zapewnić soczyste kawałki prosto z grilla.

The meat is dry-aged on-site under controlled temperature and humidity conditions to enhance its flavour and ensure juicy cuts straight from the grill.



DO PODZIAŁU / SHARED

DODATKI / SIDE DISHES

Frytki z solą truflową / French fries with truffle salt • 18 zł

Frytki z batatów / Sweet potato fries • 20 zł

Chrupiące ziemniaki konfitowane / Crispy confit potatoes • 16 zł

Kukurydza z masłem chili / Corn with chili butter • 18 zł

Bukiet sałat z winegretem / Mixed greens with vinaigrette • 16 zł

Guacamole z domowymi nachos • 27 zł

Guacamole with homemade nachos

Grillowane warzywa / Grilled vegetables • 20 zł

Pieczona papryka z czosnkiem • 18 zł

Roasted peppers with garlic

Pomidory malinowe z czosnkiem i oliwą • 18 zł

Cherry tomatoes with garlic and olive oil

Koszyk świeżej bagietki z masłem chimichurri • 18 zł

A basket of fresh baguettes with chimichurri butter

SOSY AUTORSKIE / HOMEMADE SAUCES

Chimichurri • 10 zł

Klasyczny demi-glace / Classic demi-glace • 13 zł

Kremowy ser pleśniowy / Creamy blue cheese • 12 zł

Masło ziołowe z solą wędzoną / herb butter with smoked salt • 10 zł

Sos pieprzowy / Pepper sauce • 10 zł



DANIA Z GRILLA I SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

GRILLED DISHES AND CHEF'S SPECIALTIES

Burger z wołowiny black angus / Black angus beef burger • 79 zł

Soczysta wołowina Black Angus, maślane foie gras, ser cheddar, dżem figowy BBQ, maślana brioche, podane z frytkami z solą truflową.

Juicy Black Angus beef, buttery foie gras, cheddar cheese, BBQ fig jam, buttery brioche, served with truffle-salted fries.

Kanapka z wołowiną & chimichurri • 74 zł

Beef & Chimichurri Sandwich

Soczysta polędwica wołowa, pieczona papryka i aromatyczne chimichurri w tostowanym, chrupiącym pieczywie maślanym, podawana z frytkami z batatów i chipotle mayo.

Juicy beef tenderloin, roasted peppers, and aromatic chimichurri in toasted, crispy buttered bread, served with sweet potato fries and chipotle mayo.

Surf & Turf • 139 zł

Grillowana polędwica wołowa i maślane krewetki prosto z grilla, podane z chrupiącymi ziemniakami konfitowanymi, sezonowanymi warzywami w emulsji maślanej i kremowym sosem pieprzowym.

Grilled beef tenderloin and butter-grilled shrimp, served with crispy confit potatoes, seasonal vegetables in a butter emulsion, and creamy pepper sauce.

Półmisek owoców morza / Seafood platter • 145 zł

Pełna uczta z owoców morza – kalmary, krewetki, dorsz, ośmiornica i małże, skwierczące w sosie czosnkowym, pomidorowym i chili, podawane z grillowaną kukurydzą i świeżą bagietką.

A seafood feast — squid, shrimp, cod, octopus, and mussels, sizzling in a garlic, tomato, and chili sauce, served with grilled corn and fresh baguette.

Stek z kalafiora / Cauliflower steak • 67 zł

Stek z kalafiora grillowany w piecu Josper z sosem chimichurri, warzywami sezonowymi oraz puree z batatów.

Cauliflower steak grilled in a Josper oven with chimichurri sauce, seasonal vegetables, and sweet potato purée.

Grillowane warzywa z pieca Josper • 54 zł

Grilled vegetables from a Josper oven

Grillowane warzywa zapiekane z kozim serem, podane z konfiturą z czerwonej cebuli i konfitowanymi ziemniakami.

Grilled vegetables baked with goat cheese, served with red onion jam and confit potatoes.



DESERY / DESSERTS

Flan waniliowy z płynnym karmelem / Creme Caramel • 29 zł

Jedwabisty pieczony krem z polewą karmelową i kajmakiem, udekorowany bitą śmietaną.

Silky baked cream with caramel and dulce de leche, decorated with whipped cream.

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant • 34 zł

Pieczone ciastko z ciemnej czekolady z płynną czekoladą podawane z lodami śmietankowymi.

Baked dark chocolate cake with a liquid chocolate centre, served with cream ice cream.

Sernik baskijski / Basque cheesecake • 34 zł

Kremowy, aksamitny deser o intensywnym smaku wanilii, z karmelizowanym, lekko przypieczonym wierzchem i miękkim środkiem.

A creamy, velvety dessert with an intense vanilla flavor, a caramelized, lightly toasted top and a soft center.

Grillowany ananas / Grilled pineapple • 27 zł

Ananas grillowany w piecu Josper podany z kwaśną śmietaną i liofilizowaną truskawką.

Pineapple grilled in a Josper oven, served with sour cream and freeze-dried strawberries.



LIKIERY, APERITIFY I DIGESTIFY / LIQUEURS, APERITIFS, AND DIGESTIFES

		40ml
• Campari Bitter	25 %	16 zł
• Fernet-Branca	39 %	22 zł
• Zanin Amaro	30 %	24 zł
• Jägermeister	35 %	22 zł
• Pisco Reservado Tres Erres	40 %	22 zł
• Bailey's Irish Cream	17 %	16 zł
• Zanin Amaro Zero Alcohol Free	0 %	12 zł
• Zanin Aperitivo Zero Alcohol Free	0 %	12 zł

RUM 40ml / 0.7 L

• Tanduay Silver Asian Rum	40 %	22 zł	290 zł
• Isc Tierra Madre Guatemala Rum	40 %	28 zł	390 zł
• Hampden Estate Jamaican Rum 8YO	46 %	52 zł	690 zł

KONIAK / COGNAC 40ml / 0.7 L

• Dupuy V.S. Cognac	40 %	28 zł	390 zł
• Hennessy X.O. Cognac	40 %	109 zł	1900 zł

GIN 40ml / 0.7 L

Name & Nature Gin	40 %	18 zł	270 zł
Hendrick's Gin	41.5 %	28 zł	390 zł
Mikroogrodlenia Gin z Polskich Botaników	40 %	25 zł	

KOKTAJLE KLASYCZNE / CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 38 zł

Prosecco, Aperol, woda gazowana
Prosecco, Aperol, sparkling water

Long Island Iced Tea 45 zł

Gin, rum, wódka, tequila, Triple Sec,
Sweet & Sour, Pepsi
*Gin, rum, vodka, tequila, Triple sec,
Sweet & Sour, Pepsi*

Hugo Spritz 38 zł

Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu,
liście mięty, woda gazowana, limonka
*Prosecco, elderflower syrup, mint leaves,
sparkling water, lime*

Pornstar Martini 39 zł

Wódka waniliowa, Prosecco, purée
z marakui, Sweet & Sour, Passoa
*Vanilla vodka, Prosecco, passion fruit
purée, Sweet & Sour, Passoa*

Pisco Sour 33 zł

Pisco, Sweet & Sour, Angostura
Bitter, białko
*Pisco, Sweet & Sour, Angostura bitter,
egg white*

KOKTAJLE Z WHISKY / BURBONEM WHISKEY / BOURBON COCKTAILS

Whisky Sour 30 zł

Whisky, Sweet & Sour, Angostura
Bitter, białko
*Whisky, Sweet & Sour, Angostura Bitter,
egg white*

Old Fashioned 38 zł

Burbon, syrop cukrowy, Angostura Bitter
Burbon, Sugar syrup, Angostura Bitter

Lynchburg Lemonade 35 zł

Jack Daniel's Tennessee Whiskey,
Triple sec, Sweet & Sour

WÓDKA / VODKA 40ml / 0.7 L

Dwór Polski	40 %	18 zł	270 zł
Belvedere	40 %	24 zł	350 zł
Chopin Potato	40 %	25 zł	370 zł

PIWO / BEER

Corona	0.33L	17 zł
Trzech Kumpli Lager	0.5L	21 zł
Trzech Kumpli Pan IPAni	0.5L	21 zł
Trzech Kumpli Weizen	0.5L	21 zł
bezalkoholowe	0.5L	21 zł



KOKTAJLE Z GINEM / GIN COCKTAILS

Gin Cooler 32 zł

Gin, Ogórek, Sweet & Sour, syrop
z kwiatu czarnego bzu, 7up

*Gin, cucumber, Sweet & Sour,
elderflower syrup, 7UP*

Limoncello Gin & Tonic 35 zł

Gin, Limoncello, Tonic

Negroni 35 zł

Gin, Stodki Vermouth, Campari

Gin, sweet vermouth, Campari

KOKTAJLE Z WÓDKĄ / VODKA COCKTAILS

Cosmopolitan 30 zł

Wódka, Triple sec, sok żurawinowy,
sok z limonki

*Vodka, Triple sec, cranberry juice,
lime juice*

Bloody Mary 32 zł

Wódka, sok pomidorowy, Tabasco,
Worcester, pieprz, sól

*Vodka, tomato juice, Tabasco,
Worcestershire sauce, pepper, salt*



TEQUILA / MEZCAL

40ml / 0.7 L

• SIP & SIP Silver Tequila	38 %	22 zł	290 zł
• Herencia De Plata Licor De Cafe Tequila	30 %	28 zł	390 zł
• Herencia De Plata Anejo Tequila	38 %	38 zł	490 zł
• Noble Coyote Espadin Mezcal	43 %	45 zł	590 zł
• Patrón Reposado Tequila	40 %	38 zł	490 zł

WHISKEY / BOURBON

40ml / 0.7 L

• Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 %	22 zł	290 zł
• Balvenie Double Wood 12YO	40 %	39 zł	490 zł
• Glenfiddich 15YO	40 %	39 zł	490 zł
• Glenallachie 12YO	46 %	45 zł	590 zł
• Kilchoman Machir Bay Single Malt	46 %	45 zł	590 zł
• Lagavulin 8YO	48 %	47 zł	620 zł
• Old Virginia Bourbon Whiskey 6YO	40 %	18 zł	260 zł
• Blanton's Original Single Barrel	46,5 %	47 zł	620 zł

KLASYKI PUERTO MADERO / PUERTO MADERO CLASSICS

Fernet de Puerto	30 zł
Fernet-Branca, Pepsi	
Caipirinha	30 zł
Cachaca, syrop cukrowy, limonka	
<i>Cachaca, sygar syrup, lime</i>	
Gancia Batido	30 zł
Prosecco, 7up	
Clerico	30 zł
Białe wino, świeże owoce	
<i>White wine, freshy fruits</i>	
Ultimate Clerico Pitcher	120 zł
Białe wino, świeże owoce	
<i>White wine, fresh fruit</i>	

KOKTAJLE Z TEQUILĄ / TEQUILA COCKTAILS

Corona Rita	45 zł
Silver Tequila, Triple sec, Sweet & Sour, Corona	
Strawberry Margarita	32 zł
Silver Tequila, Triple sec, purée z truskawek, Sweet & Sour	
<i>Silver tequila, Triple sec, strawberry purée, Sweet & Sour</i>	

KOKTAJLE Z RUMEM / RUM COCKTAILS

Barbados Rum Punch	32 zł
Ciemny rum, Triple sec, Sweet & Sour, purée z truskawek, purée z marakui, Angostura Bitter	
<i>Dark rum, Triple Sec, Sweet & Sour, strawberry purée, passion fruit purée, Angostura Bitters</i>	
Daiquiri	30 zł
Biały rum, Sweet & Sour	
<i>White rum, Sweet & Sour</i>	
Cuba Libre	30 zł
Biały rum, Pepsi, limonka	
<i>White rum, Pepsi, lime</i>	
Mojito	32 zł
Biały rum, syrop cukrowy, liście mięty, limonka, woda gazowana	
<i>White rum, sugar syrup, mint leaves, lime, sparkling water</i>	