

# STEAK MENU

**Stek wołowy Tomahawk**  
*Tomahawk beef steak*

100 g | 65 PLN

**Antrykot sezonowany marmurkowy**  
*Seasoned marbled ribeye*

100 g | 52 PLN

**Rozbief**  
*Sirloin*

100 g | 46 PLN

**Stek T-bone**  
*T-bone steak*

100 g | 54 PLN

**Sosy do wyboru:**  
**z zielonym pieprzem, tymiankowy, chimichurri**  
*Sauces to choose from:*  
*with green pepper, thyme, chimichurri*

10 PLN

**Dodatki:**  
**frytki stekowe, ziemniaki pieczone,**  
**mix sałat z winegretem, warzywa sezonowe z masłem**  
*Sides: steak fries, baked potatoes, mixed salad with vinaigrette,*  
*seasonal vegetables with butter*

15 PLN

Wołowina pochodzi z bydła rasy Simental, cenionej za wyjątkową marmurkowatość, która nadaje mięsu niezrównaną kruchość, soczystość i głęboki aromat. Zwierzęta są hodowane w Polsce, karmione świeżą trawą oraz starannie wyselekcjonowanymi paszami, a ich opieka opiera się na eliminacji czynników stresogennych, co przekłada się na doskonałą jakość mięsa. Proces sezonowania trwa około 30 dni i wilgotności, dzięki czemu wołowina nabiera niezwyklej delikatności i charakterystycznego orzechowo-maślanego aromatu.

*The beef comes from Simental cattle, valued for their unique marbling, which gives the meat its unique tenderness, succulence and deep aroma. The animals are reared in Poland, fed with fresh grass and carefully selected fodder, and care is based on the elimination of stress factors, which translates into excellent meat quality. The seasoning process lasts about 30 days, as a result, the beef acquires extraordinary tenderness and a characteristic nutty-buttery aroma, which underlines its unique flavour.*