



BEEF FEST

— ŚWIĘTO WOŁOWINY —

RESTAURANT
CHALLENGE'32



19 32

SALATKA / SALAD

Peruwiańska satatka Palta y Carne z grillowaną świecą wołową, podawana z awokado, szpinakiem, bazylią, purpurową szalotką, czerwoną fasolą, serem pleśniowym, chrzanową espumą, grillowaną tortillą chili i sosem balsamicznym.

Peruvian Palta y Carne salad with grilled beef hanger steak, served with avocado, spinach, basil, red shallots, red beans, blue cheese, horseradish espuma, grilled chili tortilla, and balsamic dressing. (200g*/400g) 3,4,6,8,11,12,13

129 PLN

CIEPŁA PRZEKĄSKA / HOT APPETIZER

Malezyjskie sataye z polędwicy wołowej z mango, gruszką azjatycką, chili, kolendrą, czerwoną cebulą, czarnym pieprzem, sosem sojowym, prażonym sezamem i miodem, podawane z krakersem z tapioki.

Malaysian beef tenderloin satay with mango, Asian pear, chili, cilantro, red onion, black pepper, soy sauce, toasted sesame seeds, and honey, served with a tapioca cracker. (120g*/190g) 3,4,6,8,11,12,13

129 PLN

THE MACALLAN

The Macallan 12YO Double Cask 40% (40ml) **75PLN**

The Macallan 12YO Sherry Oak 40% (40ml) **80PLN**

The Macallan 15YO Double Cask 43% (40ml) **125PLN**

The Macallan 18YO Double Cask 43% (40ml) **230PLN**

Alkohol szkodzi zdrowiu.

Drinking alcohol is harmful to your health.

W nawiasach podano wagę dania wyrażoną w gramach, w tym wagę głównego składnika*.

The weight of the dish is given in grams in parentheses, including the weight of the main ingredient*.

Steki są sezonowane na mokro 21 dni.
21-Day wet-aged steaks.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z nowozelandzkiego antrykotu z kością, podawany ze smażoną kanią faszerowaną boczkiem i serem Monterey Jack, panierowanymi krążkami cebuli z duszonym szpinakiem oraz pieczonym ziemniakiem z kwaśną śmietaną i szczypiorem.

Bone-in New Zealand ribeye steak served with a pan-fried parasol mushroom stuffed with bacon and Monterey Jack cheese, breaded onion rings, braised spinach, and a baked potato with sour cream and chives. (500g*/610g) 1,3,4,6,8,11,12,13

369 PLN

Polędwica wołowa w stylu australijskim, podawana z torcikiem ziemniaczanym, grzybem Portobello faszerowanym warzywami i wędzonym boczkiem, na purée z pieczonego selera oraz z kremowym sosem z dzikich grzybów.

Australian-style beef tenderloin, served with a potato gratin cake, a Portobello mushroom stuffed with vegetables and smoked bacon, on a roasted celeriac purée, with a creamy wild mushroom sauce. (200g*/620g) 1,3,8,11,13

289 PLN

Amerykański stek tomahawk z masłem ziołowo-czosnkowym, ziemniaczanym fondantem, grillowanymi szparagami, dzikim brokułem, karmelizowanymi cebulkami pertowymi, smażonymi mini pieczarkami oraz sosem z zielonego pieprzu i The Macallan 12YO Sherry Oak.

American-style Tomahawk steak, served with herb and garlic butter, a potato fondant, grilled asparagus, wild broccoli, caramelized pearl onions, pan fried baby mushrooms, and a green pepper with The Macallan 12YO Sherry Oak sauce. (750g*/310g) 1,3,4,6,8,11,13

559 PLN

Warkocz z polędwicy wołowej w stylu polskim, podawany z kremowym musem chrzanowym, ziemniaczano-truflowym purée, potrawką z pieczarek i szalotki, marchewką karmelizowaną na miodzie pitnym oraz sosem z czarnego pieprzu i wódki „Goldwasser”.

Polish-style braided beef tenderloin served with a creamy horseradish mousse, potato-truffle purée, mushroom and shallot ragout, mead-caramelized carrots, and a black pepper and Goldwasser vodka sauce. (350g*/460g) 1,3,6,8,11,13

329 PLN

Alergeny / Allergens

1 jaja / egg, 2 ryby / fish, 3 laktoza / lactose, 4 orzechy ziemne / peanuts, 5 skorupiaki / shellfish, 6 soja / soybeans, 7 orzechy / tree nuts, 8 gluten, 9 mięczaki / mollusks, 10 seler / celery, 11 gorczyca / mustard, 12 sezam / sesame seeds, 13 siarczyny / sulphites, 14 tubin / lupin.

