



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

100 g, z polędwicy
100 g, from beef tenderloin

49 ZŁ

TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE

100 g polędwicy z tuńczyka
100 g tuna loin

49 ZŁ

KREWETKI GRILLOWANE / GRILLED SHRIMP

3 szt. na szpadzie, z grillowanym pomidorkiem koktajlowym, czosnkiem i papryczką chili
3 pieces on a skewer, with grilled cherry tomato, garlic and chili pepper

39 ZŁ

KOTLECICKI JAGNIĘCE / LAMB CUTLETS

3 szt., podane z sosem chili-miętowym
3 pieces, served with chilli-mint sauce

119 ZŁ

Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
*A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*

SALATY / SALADS

SALATA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM / SALAD WITH GRILLED SALMON

grillowany łosoś 100 g, sałata, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, ser feta, sezam, kielki, winegret
grilled salmon 100 g, lettuce, cherry tomato, red onion, feta, sesame, sprouts, vinaigrette

49 ZŁ

SALATA Z GRILLOWANYM HALLOUMI / SALAD WITH GRILLED HALLOUMI

grillowane halloumi 100 g, sałata, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, orzechy włoskie, słonecznik, kielki, pomarańcza, winegret

grilled halloumi 100 g, lettuce, cherry tomato, red onion, walnuts, sunflower seeds, sprouts, orange, vinaigrette

49 ZŁ

SALATA Z GRILLOWANYM ROSTBEFEM / SALAD WITH GRILLED ROAST BEEF

grillowany rostbef 100 g, grillowana cukinia, grillowany ananas, sałata, suszone pomidory, cebula, gorgonzola, papryczka chili, ogórek, granat, winegret i ocet balsamiczny

grilled roast beef 100 g, grilled zucchini, grilled pineapple, lettuce, sun-dried tomatoes, onion, gorgonzola, chili pepper, cucumber, pomegranate, vinaigrette and balsamic vinegar

59 ZŁ

SALATA CEZAR / CAESAR SALAD

grillowana pierś kurczaka 100 g, bekon, sałata rzymska, jajko poché, pomidorki koktajlowe, parmezan, grzanki, sos

grilled chicken breast 100 g, bacon, romaine lettuce, poached egg, cherry tomatoes, parmesan, croutons, dressing

49 ZŁ

ZUPY / SOUPS

ZUPA KREM / CREAM SOUP 250 ML

zupa dnia
soup of the day

29 ZŁ

ROSÓŁ / BROTH 300 ML

z kaczki, kury i wołowiny
with duck, hen and beef

29 ZŁ

STROGONOW / STROGANOFF

100 g polędwicy wołowej, borowiki
100 g beef tenderloin, porcini mushrooms

69 ZŁ

Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
*A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*

DODATKI / SIDES

ŚWIEŻE WARZYWA / FRESH VEGETABLES

mix sałat, pomidor cherry, ogórek, czerwona cebula, winegret, sezam
with cherry tomato, cucumber, red onion, vinaigrette and sesame

16 ZŁ

GRILLOWANE WARZYWA / GRILLED VEGETABLES

cukinia, pomidor koktajlowy, papryka czerwona, papryczka chili, pieczarka, czerwona cebula
zucchini, cherry tomato, red pepper, chili pepper, mushroom, red onion

24 ZŁ

KRĄŻKI CEBULOWE / ONION RINGS 5 SZT / PCS

16 ZŁ

FRYTKI Z BATATA / SWEET POTATO FRIES 120 G

16 ZŁ

FRYTKI / FRENCH FRIES 120 G

11 ZŁ

ZIEMNIAK PIECZONY / BAKED POTATO

18 ZŁ

COLESLAW

9 ZŁ

KUKURYDZA GRILLOWANA Z MASŁEM / GRILLED CORN WITH BUTTER

18 ZŁ

CHILI CHEESE NUGGETS 5 SZT / PCS

16 ZŁ

Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
*A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*

STEKI / STEAKS

*Do każdego steka w zestawie coleslaw i jeden dodatek do wyboru.
Every steak comes with coleslaw and one side of your choice.*

ANTRYKOT Z BIZONA – KANADA · 400 G

Bison rib eye – Canada

380 ZŁ

ANTRYKOT BLACK ANGUS USDA PRIME – USA · 400 G

Rib eye, Black Angus USDA Prime – USA

340 ZŁ

PORTERHOUSE BLACK ANGUS USDA CHOICE – USA · 550 G

Porterhouse, Black Angus USDA Choice – USA

390 ZŁ

TOMAHAWK BLACK ANGUS USDA CHOICE – USA · 1200 G

Tomahawk, Black Angus USDA Choice – USA

640 ZŁ

ANTRYKOT ANGUS PURE – AUSTRALIA · 300 G

Rib eye, Angus Pure – Australia

240 ZŁ

ROSTBEF ANGUS – ARGENTYNA · 250 G

New York strip, Angus – Argentina

140 ZŁ

ANTRYKOT ANGUS – ARGENTYNA · 300 G

Rib eye, Angus – Argentina

170 ZŁ

STEK Z POŁĘDWICY – POLSKA JAŁÓWKA · 200 G

Tenderloin steak – Polish heifer

110 ZŁ

CÔTE DE BŒUF – POLSKA JAŁÓWKA · 350 G

Côte de bœuf – Polish heifer

120 ZŁ

KANSAS STEAK – POLSKA JAŁÓWKA · 350 G

Kansas steak – Polish heifer

95 ZŁ

RYBY / FISH

STEK Z ŁOSOSIA / SALMON STEAK · 200 G

*sos z sera pleśniowego, świeże warzywa
blue cheese sauce, fresh vegetables*

79 ZŁ

STEK Z TUŃCZYKA / TUNA STEAK · 200 G

*sos chimichurri, świeże warzywa
chimichurri sauce, fresh vegetables*

89 ZŁ

DORADA / SEA BREAM 300-400 G

*masło czosnkowo-rozmarynowe, świeże warzywa
garlic-rosemary butter, fresh vegetables*

79 ZŁ

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*

BURGERY / BURGERS

*Do każdego burgera w zestawie frytki i coleslaw. Bataty / krążki cebulowe / chili cheese nuggets +5 zł.
Fries and coleslaw are included with every burger. Sweet potato fries / onion rings / chili cheese nuggets +5 PLN.*

AMERICAN DREAM



200 g wołowina, sos BBQ, sos autorski, bekon, cheddar, mimolette, krążki cebulowe, czerwona cebula, kiszony ogórek, sałata

200 g beef, BBQ sauce, signature sauce, bacon, cheddar, mimolette, onion rings, red onion, pickled cucumber, lettuce

43 ZŁ

BASICB

200 g wołowina, sos autorski, bekon, cheddar, czerwona cebula, kiszony ogórek, pomidor, sałata

200 g beef, signature sauce, bacon, cheddar, red onion, pickled cucumber, tomato, lettuce

39 ZŁ



BIG BOY



2 × 200 g wołowina, sos autorski, 2x bekon, 2x cheddar, czerwona cebula, kiszony ogórek, sałata

2 × 200 g beef, signature sauce, 2x bacon, 2x cheddar, red onion, pickled cucumber, lettuce

52 ZŁ

BLUE

200 g wołowina, sos autorski, ser blue, bazylia, czerwona cebula, roszponka, sałata

200 g beef, signature sauce, blue cheese, basil, red onion, lamb's lettuce, lettuce

41 ZŁ



DRWAL



200 g wołowina, sos autorski, panierowany camembert, karmelizowana cebula, roszponka, rukola, sałata, żurawina

200 g beef, signature sauce, breaded camembert, caramelised onion, lamb's lettuce, rocket, lettuce, cranberries

44 ZŁ

Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
*A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*



KACBurger

200 g wołowina, sos BBQ, sos autorski, bekon, jajko sadzone, czerwona cebula, pomidor, sałata, szczypior
200 g beef, BBQ sauce, signature sauce, bacon, fried egg, red onion, tomato, lettuce, chives

41 ZŁ

MI AMIGO

200 g wołowina, sos serowy, sos autorski, bekon, cheddar, czerwona cebula, nachos, papryczki jalapeño, sałata
200 g beef, cheese sauce, signature sauce, bacon, cheddar, red onion, nachos, jalapeño peppers, lettuce

42 ZŁ



SPICY SIESTA

200 g wołowina, sos serowy, sos autorski, cheddar, mimolette, 'nduja, czerwona cebula, sałata
200 g beef, cheese sauce, signature sauce, cheddar, mimolette, 'nduja, red onion, lettuce

42 ZŁ



TROPICAL

200 g wołowina, sos autorski, sos chili-mango, cheddar, grillowany ananas, czerwona cebula, sałata
200 g beef, signature sauce, chili-mango sauce, cheddar, grilled pineapple, red onion, lettuce

41 ZŁ



ITALY

do wyboru: 200 g wołowina lub 100 g grillowany halloumi, sos autorski, bazylia, czerwona cebula, pesto bazyliowe, rukola, sałata, suszone pomidory
choice of 200 g beef or 100 g grilled halloumi, signature sauce, basil, red onion, basil pesto, rocket, lettuce, sun-dried tomatoes

40 ZŁ



Dla grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Informacje o alergenach dostępne na życzenie.
*A 10% service charge applies to groups of 6 or more.
Allergen information is available upon request.*

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

COCA-COLA 250 ML	12 ZŁ
COCA-COLA ZERO 250 ML	12 ZŁ
FANTA ORANGE 250 ML	12 ZŁ
SPRITE 250 ML	12 ZŁ
CAPPY ORANGE 250 ML	11 ZŁ
CAPPY APPLE 250 ML	11 ZŁ
KROPLA BESKIDU 330 ML	9 ZŁ
KROPLA BESKIDU 750 ML	17 ZŁ
KROPLA DELICE 330 ML	9 ZŁ
KROPLA DELICE 750 ML	17 ZŁ
THREE CENTS TONIC WATER 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS GINGER BEER 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT SODA 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS PINEAPPLE SODA 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS CHERRY SODA 200 ML	15 ZŁ
THREE CENTS SPARKLING LEMONADE 200 ML	15 ZŁ
LEMONIADA KLASYCZNA / CLASSIC LEMONADE 300 ML sok z cytryny, syrop cukrowy <i>lemon juice, sugar syrup</i>	16 ZŁ
LEMONIADA ALOESOWA / ALOE LEMONADE 300 ML regulowany aloes, syrop cukrowy <i>regulated aloe, sugar syrup</i>	17 ZŁ

KAWA / COFFEE

ESPRESSO 40 ML	9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO 80 ML	12 ZŁ
AMERICANO 150 ML	10 ZŁ
CAPPUCCINO 150 ML	13 ZŁ
LATTE MACCHIATO 280 ML	14 ZŁ
FLAT WHITE 150 ML	14 ZŁ

HERBATA / TEA

RICHMONT TEA 440 ML	17 ZŁ
Earl Grey Blue	
Ceylon Gold	
White Pearl of Fujian	
Gunpowder Green	
Peppermint Green	
Forest Fruits	

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE	18 ZŁ
SZARLOTKA / APPLE PIE	18 ZŁ
DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY	18 ZŁ