

# MUCCA

**Szef Kuchni** | Head Chef

Jarosław Sitko

## **GODZINY OTWARCIA** OPENING HOURS

Pn (Mo) **17:00–23:00**  
Wt (Tue)-Pt (Fri) **14:00–23:00**  
Sb (Sat)-Nd (Sun) **13:00–23:00**

tel: +48 577 770 729

**Menu z alergenami jest dostępne na życzenie Gościa**

Allergen menu is available upon request

**Nie dzielimy rachunków grupowych**

We do not split group bills

**Do stolików od 4 osób doliczany jest serwis  
w wysokości 10% wartości rachunku**

We add 10% service charge to tables from 4 people

## **MAIL / REZERWACJE**

rezerwacje@muccakrakow.pl  
muccakrakow.pl



Mucca2023



## PRZYSTAWKI STARTERS

**Chłodnik** | Cold soup **32**

wędzony pstrąg / ogórek / kalarepa  
smoked trout / cucumber / kohlrabi

**Groszek cukrowy** | Green beans  **38**

miso / panko / sos holenderski  
miso / panko / hollandaise sauce

**Tatar wołowy** | Beef tartare **50**

polędwica wołowa / czosnek niedźwiedzi / ogórek / żółtko  
beef tenderloin / wild garlic / cucumber / egg yolk

**Sałátka z wołowiną** | Beef salad **60**

warzywa / pistacje / sos miodowo musztardowy  
vegetables / pistachios / honey mustard sauce

**Wagyu** **80**

wędzony ziemniak / padrón / grzyby  
smoked potato / padrón / mushrooms

**Żebro wołowe** | Beef rib

**49 80**

purée pasternak / młode warzywa / sos musztardowy

parsnip puree / vegetables / mustard sauce

**Łosoś** | Salmon

**49 80**

ogórek / borówka / wasabi / maślanka

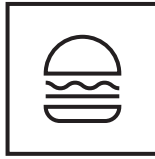
cucumber / blueberry / wasabi / buttermilk

**Ośmiornica** | Octopus

**60 110**

palony ziemniak / papryka / chorizo

roasted potato / pepper / chorizo



## BURGERY

### BURGERS

#### Classic

45

wołowina / ser / sałata / cebula / sos klasyczny

beef / cheese / lettuce / onion / classic sauce

#### Porchetta

60

wołowina / pieczeń wieprzowa / ser / pomidor / śliwka / musztarda

beef / roasted pork / cheese / tomato / plum / mustard

#### Steak sandwich

70

wołowina / ser / majonez chrzanowy / rukola / cebula

beef / cheese / horseradish mayonnaise / arugula / onion

Istnieje możliwość zamiany burgera wołowego na placek vege

It is possible to replace the beef burger with a veggie patty



## STEKI MEAT

<b>Polędwica wołowa   Polska</b> Beef fillet tenderloin   Poland	200g <b>120</b>	300g <b>150</b>
<b>Surf &amp; Turf   Polska   Poland</b>		250g <b>150</b>
<b>Flat Iron   Black Angus   USA</b>		250g <b>120</b>
<b>Hanger Steak   Black Angus   USA</b>		300g <b>150</b>
<b>Picanha   Black Angus   USA</b>		300g <b>160</b>
<b>Rostbef   sezon suchy   Polska</b> New York   dry aged   Poland	300g <b>90</b>	500g <b>140</b>
<b>Antrykot   sezon suchy   Polska</b> Ribeye   dry aged   Poland	300g <b>110</b>	500g <b>150</b>
<b>Rostbef   Wagyu A5   Japonia</b> New York   Wagyu A5   Japan		100g <b>210</b>
<b>Porterhouse   Polska   Poland</b> sezon suchy / dry aged minimalna waga 0,6 kg+ / minimum weight 0,6 kg+		100g <b>32</b>
<b>Tomahawk   Polska   Poland</b> sezon suchy / dry aged minimalna waga 1kg+ / minimum weight 1kg+		100g <b>32</b>



## DODATKI SIDES

<b>Padrón</b>	<b>24</b>
<b>Fasolka szparagowa</b>   Green beans	<b>18</b>
<b>Mieszane sałaty</b>   Mixed leaves	<b>15</b>
<b>Mac &amp; cheese / Krewetki</b>   Prawns	<b>25</b>
<b>Młode ziemniaki</b>   Young potatoes	<b>18</b>
<b>Frytki</b>   Fries	<b>16</b>

### Sosy | Sauces

<b>Pieprzowy</b>   Peppercorn	<b>10</b>
<b>Blue cheese</b>	<b>10</b>
<b>Ranch</b>	<b>10</b>
<b>Madera</b>	<b>8</b>
<b>Masło miso</b>   Butter	<b>8</b>
<b>Masło ziołowe</b>   Herb butter	<b>8</b>



## DESERY DESSERTS

### **Sernik** | Cheesecake

28

owoce / kwaśna śmietana

fruits / sour cream

### **Parfait**

28

czarny bez / truskawki / biała czekolada

elderberry / strawberry / white chocolate

### **Mus czekoladowy** | Chocolate mousse

30

pomarańcza / karotka

orange / carrot



## NAPOJE ZIMNE

BEVERAGES

<b>Coca – Cola / Coca – Cola Zero</b>	0,25l	<b>14</b>
<b>Fanta / Sprite / Kinley Tonic</b>	0,25l	<b>14</b>
<b>Kropla Beskidu ngaz</b>   Still water	0,33l	<b>12</b>
<b>Kropla Beskidu gaz</b>   Sparkling water	0,33l	<b>12</b>
<b>Cappy sok jabłkowy</b>   Apple juice	0,25l	<b>14</b>
<b>Cisowianka</b> Classique / Perlage	0,7l	<b>24</b>
<b>Lemoniada</b>   Citrus cooler	0,33l	<b>24</b>
<b>Kombucha</b>	0,33l	<b>28</b>
<b>Sparkling Tea</b>	0,125l	<b>28</b>





## NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

<b>Kawa czarna</b>   Black coffee	<b>14</b>
<b>Flat white</b>	<b>15</b>
<b>Cappucino</b>	<b>15</b>
<b>Latte</b>	<b>16</b>
<b>Espresso / Doppio</b>	<b>10 / 14</b>
<b>Affogato</b>	<b>20</b>
<b>Napój owsiany</b>   Oat milk	<b>+2</b>
<b>Herbata</b>   Tea	<b>16</b>



## KOKTAJLE COCKTAILS

<b>Sour Apple Spritz 0,0%</b>	<b>28</b>
trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana lemongrass / lemon / sparkling water	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>36</b>
Orkisz / Passoa / Prosecco / passionfruit	
<b>Hugo Spritz</b>	<b>36</b>
Prosecco / St. Germain	
<b>Enzoni</b>	<b>36</b>
Gin Roku / Campari / cytryna / winogrono Gin Roku / Campari / lemon / grape	
<b>Rum sour</b>	<b>36</b>
Bacardi Spiced / Angostura bitter	
<b>Aloe Breeze</b>	<b>38</b>
Gin Roku / aloes / trawa cytrynowa / limonka / mięta Gin Roku / aloe / lemongrass / lime / mint	
<b>Spiced oat shake</b>	<b>40</b>
Malibu / Baileys / mleko owsiane / popcorn słony karmel Malibu / Baileys / oat milk / salty caramel popcorn	

<b>Negroni Spagliato</b>	<b>40</b>
Prosecco / Campari / Martini Speciale Rubino	
<b>Toronto</b>	<b>42</b>
Old Pulteney 12yo / Fernet Branca	
<b>Whisky Apple Sour</b>	<b>42</b>
Old Pulteney 12yo / jabłko / limonka	
Old Pulteney 12yo / apple / lime	
<b>Pinarita</b>	<b>45</b>
Tequila infuzowana olejem kokosowym /	
Tripe Sec infuzowany ananasem / limonka	
Tequila coconut oil washed / pineapple infused Triple Sec / lime	
<b>Old Fashioned</b>	<b>52</b>
Makers Mark 46 / Angostura Orange Bitter	



## ALKOHOLE ALCOHOLS

	0,7l	0,04l
<b>Wódka Orkisz</b>	<b>300</b>	<b>22</b>
<b>Wódka Belvedere</b>	<b>340</b>	<b>26</b>
<b>Wódka Ziemniaczana</b>	<b>340</b>	<b>26</b>
<b>Wódka Grey Goose</b>	<b>380</b>	<b>28</b>
<b>Wódka Krzeska Ziołowa</b>		<b>30</b>
<b>Wiśniówka Wiśniewski</b>		<b>26</b>
<b>Sake Mutemuka / Kizan</b>		<b>22 / 32</b>
<b>Whiskey Sexton</b>		<b>30</b>
<b>Whisky Old Pulteney 12yo / 15yo / Port</b>		<b>28 / 48 / 52</b>
<b>Whisky Highland Park 12yo</b>		<b>28</b>
<b>Whisky Monkey Shoulder</b>		<b>28</b>
<b>Whisky The Macallan 12yo / 15yo</b>		<b>35 / 60</b>
<b>Whisky Balblair 12yo / 15yo / 21yo</b>		<b>40 / 60 / 180</b>
<b>Bourbon Makers Mark</b>		<b>45</b>

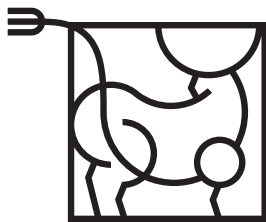
	0,04l
<b>Cognac Gautier</b>	<b>32</b>
<b>Cognac AE Dor XO</b>	<b>80</b>
<b>Rum Republica Reserva</b> White / Dark	<b>24</b>
<b>Rum Don Papa</b> 7yo	<b>42</b>
<b>Gin Gunpowder</b>	<b>26</b>
<b>Gin Roku</b>	<b>28</b>
<b>Gin Forrest</b>	<b>30</b>
<b>Gin Monkey 47</b>	<b>30</b>
<b>Tequila Kah</b> Blanco / Anejo	<b>32 / 42</b>
<b>Brandy Soberano</b>	<b>26</b>
<b>Likier Amaretto</b>	<b>26</b>
<b>Likier Lillet Blanc</b>	<b>26</b>
<b>Likier Fernet – Branca</b>	<b>30</b>
<b>Likier St-Germain</b>	<b>35</b>



**PIWO**  
BEER

<b>Czternastka</b>   Bohemian pilsner	0,4l	<b>20</b>
<b>Vermont</b>   New England IPA	0,4l	<b>20</b>
<b>Blanka</b>   Witbier skórka pomarańczy / kolendra indyjska / rumianek orange peel / indian coriander / chamomile	0,5l	<b>22</b>
<b>Single Citrus Smoothie Sweet</b>   IPA cytrusy / owoce tropikalne citrus / tropical fruits	0,5l	<b>24</b>
<b>Muffin</b>   Chocolate peanut stout czekolada / orzechy / kawa chocolate / peanut / coffee	0,5l	<b>24</b>
<b>Bezalkoholowe</b>   Alcohol free	0,5l	<b>22</b>
<b>Cydr</b>   Cider	0,33l	<b>28</b>





**MUCCA**

STEAK & WINE