

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

Gazpacho

 34

pico de gallo / grzanki / feta

pico de gallo / croutons / feta cheese

Cezar | Caesar salad

 52

kurczak / Grana Padano / anchois

chicken / Grana Padano / anchovies

Tatar wołowy | Beef tartare

52

suszony pomidor / seler / anchois

dried tomato / celery / anchovy

Carpaccio

56

trufła / orzechy / szczypiorek / Grana Padano

truffle / walnuts / chives / Grana Padano

Wagyu

80

nowalijki / żółtko / szpik kostny

spring vegetables / egg yolk / bone marrow

Dorsz | Cod

50 80

pomidor / puree szparagowe / brokuł

tomato / asparagus puree / broccoli

Kofta

 60 85

wołowina / orzechy ziemne / bulgur / zioła

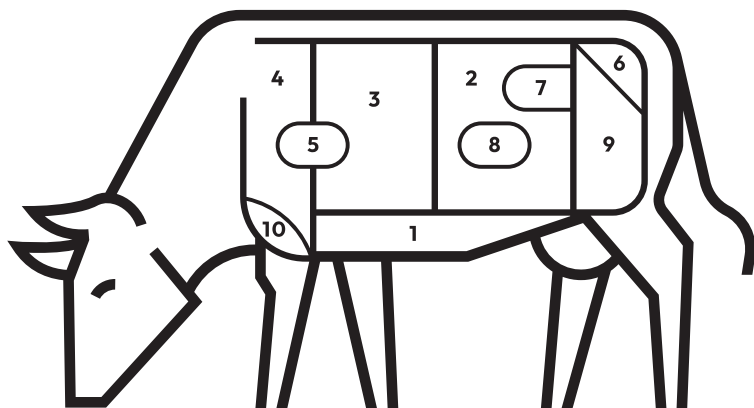
beef / peanuts / bulgur / herbs

Ośmiornica | Octopus

60 110

palony ziemniak / papryka / chorizo

roasted potato / pepper / chorizo



1. Łata | Flank

2. Rostbif | New York / T-bone

3. Antrykot | Tomahawk / Rib eye

4. Kark | Chuck

5. Łopátka | Flat Iron

6. Picanha | Rump cap

7. Polędwica | Beef fillet tenderloin

8. Świeca | Hanger

9. Udziec | Round

10. Mostek | Brisket



STEKI MEAT

Polędwica wołowa Polska Beef fillet tenderloin Poland	200g 125	300g 170
Surf & Turf Polska Poland	250g 155	
Flat Iron Black Angus USA	250g 120	
Hanger Steak Black Angus USA	250g 150	
Picanha Black Angus USA	300g 160	
Rostbef sezon suchy Polska New York dry aged Poland	300g 130	500g 170
Antrykot sezon suchy Polska Ribeye dry aged Poland	300g 150	500g 180
Rostbef Wagyu A5 Japonia New York Wagyu A5 Japan	100g 210	
Porterhouse Polska Poland sezon suchy / dry aged minimalna waga 0,6 kg+ / minimum weight 0,6 kg+	100g 38	
Tomahawk Polska Poland sezon suchy / dry aged minimalna waga 0,8 kg+ / minimum weight 0,8 kg+	100g 38	

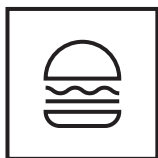


DODATKI SIDES

Mieszane sałaty Mixed leaves	15
Frytki Fries	16
Młode ziemniaki Young potatoes	19
Fasolka szparagowa Green beans	23
bułka tarta / breadcrumbs	
Padrón	26
czosnek / garlic	
Mac & cheese z krewetkami with prawns	26

Sosy | Sauces

Masło ziołowe Herb butter	10
Masło palone Brown butter	10
Masło truflowe Truffle butter	14
Ranch	12
Pieprzowy Peppercorn	12
Blue cheese	12
Madera	14



BURGERY

BURGERS

Ranch

45

ogórek / pomidor / ser żółty / rucola / sos ranch
cucumber / tomato / cheese / arugula / ranch sauce

Barbecue

60

boczek / ser żółty / sałata / sos bbq
bacon / cheese / lettuce / bbq sauce

Istnieje możliwość zamiany burgera wołowego na placek vege
It is possible to replace the beef burger with a veggie patty

Wysmażamy burgery na stopień medium
We cook our burgers medium



DESERY

DESSERTS

Ekler | Eclair 30

cytryna / beza / malina

lemon / meringue / raspberry

Mus czekoladowy | Chocolate mousse 32

owoce / pistacje / lawenda

fruits / pistachios / lavender

Marakuja | Passion fruit 32

ananas / kokos / marakuja

pineapple / coconut / passion fruit



NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

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



NAPOJE ZIMNE

BEVERAGES

Coca – Cola / Coca – Cola Zero	0,25l	16
Fanta / Sprite / Kinley Tonic	0,25l	16
Cappy sok jabłkowy Apple juice	0,25l	16
Cisowianka Classique / Perlage	0,33l	12
	0,7l	24
Lemoniada jaśminowa Jasmine cooler	0,33l	24
Grey chiller	0,33l	24
Sparkling Tea	0,125l	28
Kombucha	0,33l	30



PIWO BEER

Czternastka Bohemian pilsner	0,4l	22
Vermont New England IPA	0,5l	24
Blanka Witbier skórka pomarańczy / kolendra indyjska / rumianek orange peel / indian coriander / chamomile	0,5l	24
Muffin Chocolate peanut stout czekolada / orzechy / kawa chocolate / peanut / coffee	0,5l	26
Single Citrus Smoothie Sweet IPA cytrusy / owoce tropikalne citrus / tropical fruits	0,5l	28
Bezalkoholowe Alcohol free	0,5l	24
Cydr Cider	0,33l	28



KOKTAJLE COCKTAILS

Sour Apple Spritz 0,0%	28
trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana	
lemongrass / lemon / sparkling water	
Jaspear 0,0%	30
gruszka / jaśmin / Fizzero Rose	
pear / jasmine / Fizzero Rose	
Baileys Espresso Martini	34
Orkisz / Baileys / Kahlua	
Bellini	34
Prosecco / brzoskwinia peach	
Lollypop	36
Gin Roku / zielona herbata green tea	
Strawberry Whisky Sour	38
Bushmills 12yo / angostura	
Polish skinny bi*ch	38
Orkisz / Carpano Bianco / ogórek cucumber	
Pornstar Martini	40
Orkisz / Passoa / Prosecco / marakuja passion fruit	

Hugo Spritz 40
Prosecco / St. Germain

Aloe Breeze 40
Gin Roku / aloes / trawa cytrynowa / limonka / mięta
Gin Roku / aloe / lemongrass / lime / mint

Pears For Cheers 40
Rum Republica white / YOURA Spirits sosna | pine

Vporzo 40
Malibu / YOURA Spirits porzeczka | black currant

Grey 40
Gin Roku / earl grey / St. Germain

Papa Negroni 50
Don Papa / Aperol / Martini Rubino

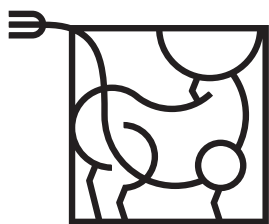
Dark Old Fashioned 52
Makers Mark 46 / Angostura / Muffin



ALKOHOLE ALCOHOLS

	0,7l	0,04l
Wódka Orkisz	280	22
Wódka Połocki	290	24
Wódka Chopin	340	26
Wódka Belvedere	340	26
Wódka Krzeska Ziołowa		30
Wiśniówka Wiśniewski		26
Sake Mutemuka / Yuzu		24 / 28
Whisky Auchentoshan 12yo / 18yo / TW	26 / 34 / 49	
Whiskey Sexton		30
Whisky Bushmills 12yo / 16yo	28 / 40	
Whisky Highland Park 12yo		28
Whisky Monkey Shoulder		28
Whisky The Macallan 12yo / 15yo	35 / 60	
Whisky Nikka		36
Bourbon Makers Mark		45

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



MUCCA

STEAK & WINE