

MUCCA

Szef Kuchni | Head Chef



Jarosław Sitko

GODZINY OTWARCIA KUCHNI KITCHEN HOURS

Pn (Mo) **17:00–22:00**

Wt (Tue)–Pt (Fri) **14:00–22:00**

Sb (Sat)–Nd (Sun) **13:00–22:00**

Menu z alergenami jest dostępne na życzenie Gościa

Allergen menu is available upon request

Nie dzielimy rachunków grupowych

We do not split group bills

Dla stolików od 4 osób doliczany jest serwis 10%

For tables of 4 or more, a 10% service charge is added

**Dla pozostałych stolików sugerowany serwis 10% może
zostać usunięty na życzenie Gościa**

For all other tables, a suggested 10% service charge may
be removed upon request



Mucca2023



PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy Beef tartare żółtko / sos tatarski / ziemniak egg yolk / tartare sauce / potato	52
Wagyu por / sos sojowy / wasabi leek / soy sauce / wasabi	80
Carpaccio wołowe Beef carpaccio trufła / Grana Padano / orzechy truffle / Grana Padano / nuts	56
Pieczone pory Roasted leeks jogurt / tahini / palone masło yoghurt / tahini / brown butter	 32
Śledź Herring burak / jeżyna / crème fraîche beetroot / blackberry / crème fraîche	35
Sałata Cezar Caesar salad kurczak / anchois / panko chicken / anchovies / panko	52
Krem cebulowy Onion soup tost / estragon / śmietana toast / tarragon / cream	 32



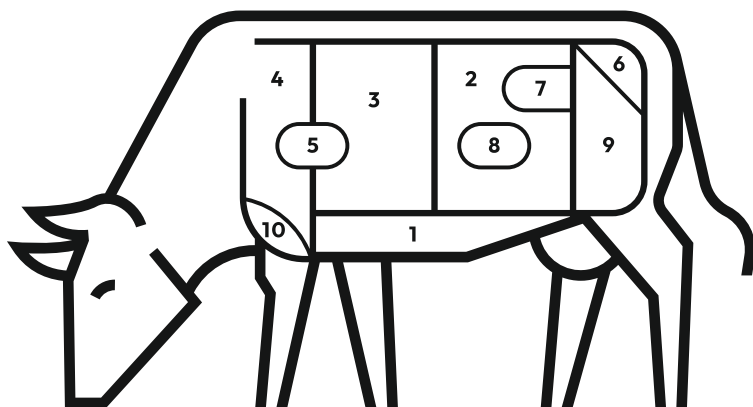
DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Szaszłyk wołowy Beef skewer palona cebula / kimchi / szczypiorek / papryczki Padrón charred onion / kimchi / chives / Padrón peppers	80
Ośmiornica Octopus risotto nero / papryka / jarmuż / orzeszki piniowe black risotto / bell pepper / kale / pine nuts	110
Troć Sea trout kalafior / fenkuł / kapusta / mule cauliflower / fennel / cabbage / mussels	90
Boczek wieprzowy Pork belly seler / jabłko / musztarda francuska / kasza celeriac / apple / wholegrain mustard / groats	70

Zapytaj obsługę o możliwość zamiany mięsa na opcję wegetariańską.

Ask our staff about replacing meat with a vegetarian alternative.



1. Łata | Flank

2. Rostbif | New York / T-bone

3. Antrykot | Tomahawk / Ribeye

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

Picanha | Black Angus | USA 300g **160**

Antrykot | **Polska** 300g **160** 500g **210**
Ribeye | Poland
sezon suchy / dry aged

Rostbef | **Polska** 300g **130** 500g **170**
New York | Poland
sezon suchy / dry aged

Hanger Steak | Black Angus | USA 250g **155**

Flat Iron | Black Angus | USA 250g **130**

Polędwica wołowa | **Polska** 200g **135** 300g **190**
Beef fillet tenderloin | Poland

Surf & Turf | **Polska** | Poland 250g **165** 350g **220**

Rostbef | **Wagyu A5** | **Japonia** 100g **210**
New York | Wagyu A5 | Japan

Porterhouse | **Polska** | Poland 100g **40**
sezon suchy / dry aged
minimalna waga 0,6kg+ / minimum weight 0,6kg+

Tomahawk | **Polska** | Poland 100g **42**
sezon suchy / dry aged
minimalna waga 0,8kg+ / minimum weight 0,8kg+

Cena Porterhouse i Tomahawk jest obliczana na podstawie rzeczywistej wagi steka.

Porterhouse and Tomahawk are priced according to their actual weight.

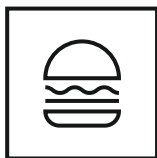


DODATKI SIDES

Frytki Fries	16
Pieczone warzywa Roasted vegetables	22
Mieszane sałaty Mixed leaf salad	16
Purée ziemniaczane Mashed potatoes	20
Kapusta z orzechami Cabbage with nuts	22
Mac & Cheese z krewetkami with prawns	26

Sosy | Sauces

Pieprzowy Peppercorn	12
Grzybowy Mushroom	12
Winny Red wine	14
Berneński Béarnaise	14
Masło ziołowe Herb butter	10
Masło truflowe Truffle butter	12
Masło palone Brown butter	10



BURGERY

BURGERS

Classic burger

45

ogórek piklowany / sałata / pomidor / cheddar
pickled cucumber / lettuce / tomato / cheddar

Royal burger

60

konfitura z cebuli / pieczony czosnek / boczek / cheddar
onion jam / roasted garlic / bacon / cheddar

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

Mus czekoladowy | Chocolate mousse

34

dynia / śliwka / malina

pumpkin / plum / raspberry

Panna cotta

32

miód / rokitnik / pomarańcza

honey / sea buckthorn / orange

Szarlotka | Apple pie



34

jabłka / wanilia / migdały

apple / vanilla / almonds



NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Kawa czarna Black coffee	14
Flat white	15
Cappuccino	15
Latte	16
Espresso / Doppio	10 / 14
Affogato	20
Napój owsiany Oat milk	+2
Herbata Tea	16
Zimowa herbata Winter tea	22
Grzane wino Mulled wine	28
Grzany cydr Mulled cider	28



NAPOJE ZIMNE

BEVERAGES

Coca – Cola / Coca – Cola Zero	0,25l	16
Fanta / Sprite / Tonic	0,25l	16
Cappy sok jabłkowy Apple juice	0,25l	16
Cisowianka Classique / Perlage	0,33l	12
	0,7l	24
Lemoniada Lemonade	0,33l	24
Kombucha	0,33l	24



PIWO BEER

Na zdrowie German 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
Tmave Bohemian dark lager karmel / czekolada / chleb caramel / chocolate / bread	0,5l	26
Single Citrus Smoothie Sweet IPA cytrusy / owoce tropikalne citrus / tropical fruits	0,5l	28
Bezalkoholowe Alcohol free	0,5l	24
Corona Extra Zero	0,33l	23
Cydr Cider	0,33l	24



KOKTAJLE COCKTAILS

Spritz 0,0%	24
grapefruit / limonka lime	
Jaspear 0,0%	30
gruszka / jaśmin / Fizzero Rose	
pear / jasmine / Fizzero Rose	
Cherry Bomb	34
Wiśniewski / Orkisz / Cointreau / Angostura	
Baileys Espresso Martini	34
Orkisz / Baileys / Kahlua	
Cosmopolitan	34
Orkisz / Cointreau / żurawina cranberry	
Moscow Mule	36
Orkisz / Tonic Fever Tree	
Apple Pie	36
Rum Bumbu / jabłko / cynamon / kardamon apple cinnamon cardamom	
Jungle Bird	38
Rum Planteray Dark / Campari / ananas pineapple	
Skinny Bitch	40
Orkisz / limonka lime	

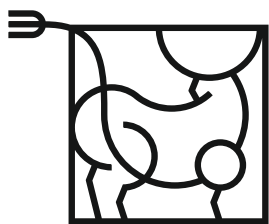
Pornstar Martini	40
Orkisz / Passoa / Prosecco / marakuja passion fruit	
Hugo Spritz	40
Prosecco / St. Germain	
Aloe Breeze	42
Gin Roku / aloes / trawa cytrynowa / limonka / mięta	
Gin Roku / aloe / lemongrass / lime / mint	
Hanky Panky	42
Gin Roku / Cuciello Rosso / Fernet Branca	
Boulevardier	45
Maker's Mark 46 / Cuciello Rosso / Campari / Laphroaig	
Long Island Iced Tea	46
Orkisz / Float Gin / Tequila Kah / Planteray Rum / Triple Sec	
Manhattan	50
Maker's Mark 46 / Cuciello Rosso / Angostura	



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
Whiskey Sexton		30
Whisky Auchentoshan 12yo / 18yo / TW	28 / 46 / 49	
Whisky Bushmills 12yo / 16yo	28 / 40	
Whisky Highland Park 12yo		28
Whisky Monkey Shoulder		28
Whisky Laphroaig		32
Whisky The Macallan 12yo / 15yo	35 / 60	
Whisky Nikka		36
Whisky The Dalmore 12yo / 15yo / Port Wood	35 / 65 / 40	

	0,04l
Bourbon Maker's Mark 46	36
Cognac Gautier	32
Cognac AE Dor XO	80
Planteray White / Dark	24
Rum Don Papa 7yo	42
Gin Float London Dry	24
Gin Gunpowder	26
Gin Roku	28
Gin Monkey 47	30
Tequila Kah Blanco / Anejo	32 / 42
Brandy Soberano	26
Nalewki YOURA Spirits Flavoured liqueurs	22
Likier Limoncello	22
Likier Amaretto	26
Likier Fernet – Branca Menta	26
Likier St-Germain	35



MUCCA

STEAK & WINE