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 — **52**
żółtko / **sos tatarski** / **ziemniak**
egg yolk / tartare sauce / potato

Wagyu — **80**
por / **sos sojowy** / **wasabi**
leek / soy sauce / wasabi

Carpaccio wołowe | Beef carpaccio — **56**
trufla / **Grana Padano** / **orzechy**
truffle / Grana Padano / nuts

Pieczone pory | Roasted leeks — **32**
jogurt / **tahini** / **palone masło**
yoghurt / tahini / brown butter

Śledź | Herring — **35**
burak / **jeżyna** / **crème fraîche**
beetroot / blackberry / crème fraîche

Krem cebulowy | Onion soup — **32**
tost / **estragon** / **śmietana**
toast / tarragon / cream



DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Szaszłyk wołowy | Beef skewer **80**
palona cebula / **kimchi** / **szczypiorek** / **papryczki Padrón**
charred onion / kimchi / chives / Padrón peppers

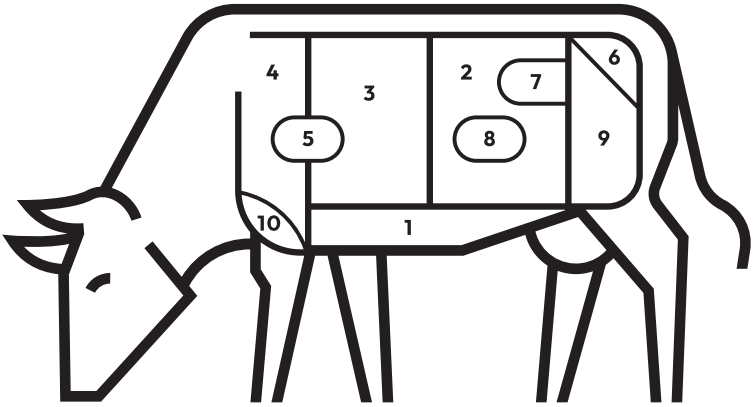
Ośmiornica | Octopus **110**
risotto nero / **papryka** / **jarmuż** / **orzeszki piniowe**
black risotto / bell pepper / kale / pine nuts

Troć | Sea trout **90**
kalafior / **fenkuł** / **kapusta** / **mule**
cauliflower / fennel / cabbage / mussels

Boczek wieprzowy | Pork belly **70**
seler / **jabłko** / **musztarda francuska** / **kasza**
celeriac / apple / wholegrain mustard / groats

Sałata Cezar | Caesar salad **52**
kurczak / **anchois** / **panko**
chicken / anchovies / panko

Zapytaj obsługę o możliwość zamiany mięsa na opcję wegetariańską.
Ask our staff about replacing meat with a vegetarian alternative.



1. Łata | Flank

2. Rostbef | New York / T-bone

3. Antrykot | Tomahawk / Ribeye

4. Kark | Chuck

5. Łopatka | 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 **135**

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.

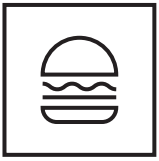


DODATKI
SIDES

Frytki | Fries	**16**
Pieczone warzywa | Roasted vegetables	**22**
Mieszane sałaty | Mixed leaf salad	**16**
Purée ziemniaczane | Mashed potatoes	**22**
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
Orkisz / **limonka** | lime **40**

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 / Cucielo Rosso / Fernet Branca

Boulevardier 45

Maker's Mark 46 / Cucielo Rosso / Campari / Laphroaig

Long Island Iced Tea 46

Orkisz / Float Gin / Tequila Kah / Planteray Rum / Triple Sec

Rob Roy 50

The Dalmore 12yo / Cucielo Rosso / Angostura



ALKOHOLE
ALCOHOLS

	0,7l	0,04l
Wódka Orkisz	**280**	**22**
Wódka Potocki	**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