

# 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

**Krem cebulowy** | Onion cream

 32

**konfitura z cebuli / crème fraîche / Gruyère**

onion jam / crème fraîche / Gruyère

**Tarta grzybowa** | Mushroom tart

 40

**grzyby / słonecznik / ser dojrzewający**

mushrooms / sunflower / aged cheese

**Sałátka** | Leaves

 50

**pieczony burak / pikle / halloumi / granat**

baked beetroot / pickles / halloumi / pomegranate

**Tatar wołowy** | Beef tartare

50

**żółtko / cebula / majonez grzybowy**

yolk / onion / mushroom mayonnaise

**Dziczyzna** | Wild meat

60

**dzik / żurawina / dynia**

boar / cranberry / pumpkin

**Carpaccio** | Rubia Gallega 80

byk / sardynka / grzyby

bull / sardine / mushrooms

**Wagyu** 80

trufła / grzanka / dashi

truffle / toast / dashi

**Sandacz** | Zander 50 80

soczewica / sos winny / mule

lentils / white wine sauce / mussels

**Bryzol** | Rissole 50 80

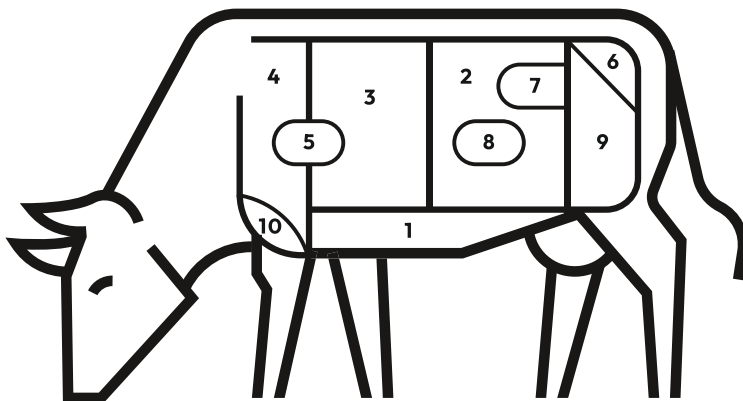
mielona wołowina / puree palona cebula / grzyby

minced beef / roasted onion puree / mushrooms

**Ośmiornica** | Octopus 60 110

palony ziemniak / papryka / chorizo

roasted potato / pepper / chorizo



1. **Łata** | Flank

2. **Rostbef** | New York / T-bone

3. **Antrykot** | Tomahawk / Rib eye

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

<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>		250g <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>100</b>	500g <b>140</b>
<b>Antrykot   sezon suchy   Polska</b> Ribeye   dry aged   Poland	300g <b>130</b>	500g <b>160</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>

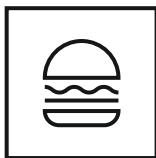


## DODATKI SIDES

<b>Mieszane sałaty</b>   Mixed leaves	15
<b>Frytki</b>   Fries	16
<b>Kapusta z orzechami</b>   Cabbage with nuts	18
<b>Portobello</b>	18
<b>Buraki</b>   Beetroots	20
miód / balsamico / chrzan honey / balsamico / horseradish	
<b>Ziemniaki</b>   Potatoes	22
kaczy smalec   duck lard	
<b>Mac &amp; cheese z krewetkami</b>   with prawns	25

## Sosy | Sauces

<b>Masło miso</b>   Miso butter	8
<b>Masło ziołowe</b>   Herb butter	8
<b>Masło kowbojskie</b>   Cowboy butter	10
<b>Pieprzowy</b>   Peppercorn	10
<b>Blue cheese</b>	10
<b>Madera</b>	12



## BURGERY

### BURGERS

#### Classic

45

wołowina / ser / sałata / cebula / sos klasyczny

beef / cheese / lettuce / onion / classic sauce

#### Burger zimowy | Winter burger

60

wołowina / boczek / ziemniak / ser / cebula / wędzony majonez

beef / bacon / potato / cheese / onion / smoked mayonnaise

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

#### **Brownie**

**28**

orzech / kardamon / morela / mak  
walnut / cardamom / apricot / poppy seed

#### **Szarlotka | Apple pie**

**30**

trawa żubrowa / wanilia / cynamon  
bison grass / vanilla / cinnamon

#### **Marakuja | Passion fruit**

**32**

mango / marakuja / orzech laskowy / kokos  
mango / passion fruit / hazelnut / coconut





## 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>



## 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   Still water</b>	0,33l	<b>12</b>
<b>Kropla Beskidu gaz   Sparkling water</b>	0,33l	<b>12</b>
<b>Cappy sok jabłkowy   Apple juice</b>	0,25l	<b>14</b>
<b>Cisowianka Classique / Perlage</b>	0,7l	<b>24</b>
<b>Lemoniada jaśminowa   Jasmine cooler</b>	0,33l	<b>24</b>
<b>Kombucha</b>	0,33l	<b>28</b>
<b>Sparkling Tea</b>	0,125l	<b>28</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>Muffin</b>   Chocolate peanut stout czekolada / orzechy / kawa chocolate / peanut / coffee	0,5l	<b>26</b>
<b>Single Citrus Smoothie Sweet</b>   IPA cytrusy / owoce tropikalne citrus / tropical fruits	0,5l	<b>28</b>
<b>Bezalkoholowe</b>   Alcohol free	0,5l	<b>24</b>
<b>Cydr</b>   Cider	0,33l	<b>28</b>
<b>Cydr grzany</b>   Mulled cider gruszka / cynamon / anyż pear / cinnamon / anise	0,33l	<b>34</b>



## KOKTAJLE COCKTAILS

<b>Sour Apple Spritz 0,0%</b>	<b>28</b>
trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana lemongrass / lemon / sparkling water	
<b>Baileys Espresso Martini</b>	<b>32</b>
Orkisz / Baileys / Kahlua	
<b>Joe Collins</b>	<b>34</b>
Belvedere / cytryna   lemon	
<b>Rose Punch</b>	<b>36</b>
Orkisz / Passoa / Prosecco / róża   rose	
<b>Crown Negroni</b>	<b>36</b>
Gin Roku / Carpano Bianco / lawenda   lavender	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>38</b>
Orkisz / Passoa / Prosecco / marakuja   passion fruit	
<b>Hugo Spritz</b>	<b>38</b>
Prosecco / St. Germain	
<b>Aloe Breeze</b>	<b>38</b>
Gin Roku / aloes / trawa cytrynowa / limonka / mięta Gin Roku / aloe / lemongrass / lime / mint	

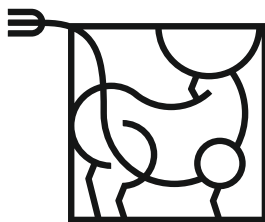
<b>Butterfly Pea</b>	<b>40</b>
Gin Roku / St. Germain / klitoria   tea	
<b>Aperol Margarita</b>	<b>42</b>
Aperol / Tequila Kah Blanco	
<b>Autumn Whisky</b>	<b>44</b>
Old Pulteney 12yo / Amaretto / wanilia   vanilla	
<b>Dark Old Fashioned</b>	<b>52</b>
Makers Mark 46 / Angostura / Muffin	



## 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>
<b>Cognac Gautier</b>		<b>32</b>

	0,04l
<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>Nalewki YOURA Spirits</b>   Flavoured liqueurs	<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>



**MUCCA**

STEAK & WINE