

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar wołowy 150 g 54,00
Beef tartare

polędwica wołowa / żółtko / szalotka / majonez
szczypiorkowy
raw beef tenderloin / egg yolk / shallot / chive /
mayonnaise

Carpaccio 150 g 52,00
Beef carpaccio

polędwica wołowa / pesto z czosnku niedźwiedziego /
pinii / rukola
raw beef tenderloin / wild garlic pesto / pine nuts /
rocket

Krewetki z patelni 160 g 52,00
Prawns from the pan

krewetki tygrysie 4 szt. / parmezan / pietruszka /
grzanka / szpinak / śmietanka
tiger prawns 4 pcs / parmesan / parsley / toast /
spinach / cream

Salatka Cezar z kurczakiem 180 g 44,00
Caesar salad with chicken
sałata / bekon / grzanki / Grana Padano / dressing
anchois
salad leaves / bacon / croutons / Grana Padano /
anchovies sauce



*filet
mignon*



tomahawk



t bone



porterhouse



ribeye



New York



*filet
tenderloin*

STEAKS

SEZONOWANE NA SUCHO DRY - AGED

Ribeye 300 g 185,00
Antrykot 500 g 280,00

New York 300 g 150,00
Rostbef 500 g 230,00

Cote de boeuf 600 g 230,00
Bone in Ribeye / Antrykot z kością

Porterhouse 600 g 270,00

T-Bone 600 g 250,00

Tomahawk 1000 g 300,00
Antrykot z kością

WAGY Ū WAGY Ū

New York Wagyu A5, Japan 200 g 350,00
Rostbef Wagyu A5, Japonia

Picanha Wagyu A5, Japan 200 g 300,00
Picanha Wagyu A5, Japonia

DODATKI SIDES

Gratin z batatów 26,00
Sweet potato gratin

Pieczony ziemniak Tzatziki 24,00
Baked potato with Tzatziki

Frytki belgijskie 16,00
Belgian fries

Pieczarki z patelni 22,00
Pan-fried mushrooms

Kompozycja sałat 20,00
Salad composition

Krewetki 2 szt 30,00
Tiger prawns 2 pc

SEZONOWANE NA MOKRO WET - A G E D

Ribeye	300 g	140,00
<i>Antrykot</i>	500 g	220,00
Entrecote	300 g	125,00
<i>Antrykot</i>	500 g	180,00
New York	300 g	120,00
<i>Rostbef</i>	500 g	180,00
Tomahawk	600 g	190,00
<i>Antrykot z kością</i>		
Tagliata of fillet tenderloin	300 g	170,00
<i>Tagliata z polędwicy wołowej</i>		
Fillet Tenderloin	200 g	135,00
<i>Polędwica wołowa</i>	300 g	195,00
Surf & Turf Steak with Tiger Prawns	250 g	165,00
	350 g	225,00
<i>Polędwica wołowa z krewetkami</i>		
Filet Mignon with bacon and fresh pepper	220 g	150,00
	330 g	210,00
<i>Polędwica wołowa z boczkiem i świeżo mielonym pieprzem</i>		
Moo Moo Beef Set	450 g	190,00
<i>Tenderloin, New York, Entrecote</i>		
<i>Polędwica, rostbef, antrykot</i>		

AUTORSKIE SOSY HOMEMADE SAUCES

Pieprzowo-koniakowy	10,00
<i>Pepper - cognac</i>	
Berneński	10,00
<i>Bearnaise</i>	
Grzybowy	10,00
<i>Mushroom</i>	
Masło czosnkowo-parmezanowe	10,00
<i>Garlic-parmesan butter</i>	

B U R G E R Y B U R G E R S

No.1 Cheese & Bacon 200 g **49,00** 400 g **69,00**

burger / ser cheddar / bekon / sałata / pomidor / czerwona cebula / ogórek piklowy / majonez
burger / cheddar cheese / bacon / lettuce / tomato / red onion / pickle / mayonnaise

No.2 Moo Moo 200 g **53,00** 400 g **73,00**

burger / camembert / sałata / pomidor / gruszka / cebula karmelizowana / sos klasyczny
burger / camembert / lettuce / tomato / pear / caramelized onion / classic sauce

No.3 Burger Wagyu 200 g **89,00** 400 g **149,00**

burger Wagyu / ser Gruyère / sos ponzu / daikon
Wagyu burger / Gruyère cheese / ponzu sauce / daikon

Mięso burgerowe serwujemy na średni stopień wysmażenia. Mięso sezonowane na sucho. Zapytaj o opcję wegetariańską i bezglutenową.

We cook our burgers medium. Dry seasoned meat. Ask for a vegetarian and gluten-free option

D E S E R Y D E S S E R T S

Sernik baskijski **32,00**

Basque cheesecake

palona biała czekolada / brzoskwinia / rokitnik
burnt white chocolate / peach / sea buckthorn

Eton Mess **32,00**

mascarpone / beza / owoce sezonowe
mascarpone / meringue / seasonal fruit

Crème brûlée waniliowy **28,00**

Vanilla crème brûlée



W I F I P A S S W O R D
moomoo2017

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata / Tea		16,00
Espresso / Espresso Doppio	12,00 / 14,00	
Americano		14,00
Cappuccino		16,00
Flat White		17,00
Latte Machiatto		18,00
Kawa po irlandzku / Irish coffee		26,00

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

 250 ml	15,00
 250 ml	15,00
 250 ml	15,00
 330 ml	13,00
 330 ml	13,00
 Lemon / Peach & Hibiscus 250 ml	15,00
 250 ml	15,00
 200 ml	16,00
Red Bull 250 ml	24,00
Sok ze świeżych owoców / Fresh fruit juice 250 ml	24,00
Cisowianka Classique / Perlage 700 ml	24,00

PIWO BEER

Piwo lane / Draft beer

Żywiec 400 ml	23,00
---------------	-------

Piwo butelkowe / Bottled beer

Żywiec IPA 500 ml	22,00
Żywiec Porter 500 ml	22,00
Żywiec Białe Pszeniczne 500 ml	22,00
Desperados 400 ml	22,00
Heineken 300 ml	21,00
Żywiec bezalkoholowy / No alcohol 300 ml	21,00
Cydr / Cider 300 ml	23,00

Szanowni Goście, informujemy, że w naszych daniach mogą znajdować się alergeny. Pełna lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji. Do grup powyżej 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości całego rachunku. Uprzejmie informujemy, że nie dzielimy rachunków grupowych. Czas oczekiwania na zamówione dania uzależniony jest od stopnia wysmażenia steków oraz aktualnej liczby Gości w restauracji. Wszystkie ceny podane są w złotych polskich (PLN) i zawierają podatek VAT. Dziękujemy za wybór naszej Restauracji.

Dear Guests, please be advised that our dishes may contain allergens. A full list of allergens is available from our restaurant staff. For groups of more than 4 people, a service charge of 10% of the total bill will be added. Kindly note that we do not split group bills. Waiting times for ordered dishes depend on the desired doneness of steaks and the current number of guests in the restaurant. All prices are listed in Polish zloty (PLN) and include VAT. Thank you for choosing our restaurant.

ALKOHOLE ALCOHOLS

Wódka / Vodka

Finlandia / Botanical / Redberry 40 ml	26,00
Amundsen 40 ml	24,00
Ostoya 40 ml	25,00
Grey Goose 40 ml	33,00
Belvedere Polish Vodka 40 ml	33,00
Wiśniówka 40 ml	28,00
Krzeska 40 ml	35,00

Gin

Beefeater / Pink 40 ml	22,00 / 25,00
Bombay Sapphire 40 ml	27,00
Bulldog 40 ml	29,00
Roku Gin 40 ml	29,00
Float Polish Gin 40 ml	27,00
Float Zweigelt Polish Gin 40 ml	31,00

Rum

Bumbu 40 ml	35,00
Kraken 40 ml	29,00
Planteray XO 40 ml	35,00
Barcelo Gran Anejo 40 ml	28,00
Zacapa 23 YO 40 ml	58,00
Dictador 12 YO 40 ml	31,00
Dictador Game Changer 40 ml	57,00
Bacardi 8 YO 40 ml	29,00
Bacardi 10 YO 40 ml	31,00
Bacardi Carta Blanca / Spiced 40 ml	24,00

Whisky

Chivas 12 YO 40 ml	31,00
Chivas 18 YO 40 ml	42,00
Jameson 40 ml	25,00
Jack Daniels 40 ml	25,00
Hibiki 40 ml	70,00
Ardbeg 10 YO 40 ml	44,00
Maker's Mark 40 ml	24,00
Maker's Mark 46 40 ml	27,00
Lagavulin 16 YO 40 ml	72,00
Monkey Shoulder 40 ml	34,00

Tequila

Espolon Blanco 40 ml	34,00
Espolon Reposado 40 ml	36,00

Koniak / Cognac

Hennessy VS 40 ml	36,00
Calvados 40 ml	32,00

Likiery / Liqueur

Malibu 40 ml	21,00
Bailey's 40 ml	23,00
Paesano Crema di Pistacchio 40 ml	29,00
Amaretto 40 ml	24,00
Chambord 40 ml	29,00
Kahlua 40 ml	25,00
Jagermeister 40 ml	25,00
Luxardo Maraschino 40 ml	27,00
Sambuca 40 ml	23,00
Limoncello 40 ml	23,00
Martini Extra Dry 100 ml	26,00
Fernet Branca 40 ml	25,00