



MENU

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	69 zł
<i>Polędwica wołowa (Polska) / szalotka / ogórek konserwowy / mayo lubczykowe / żółtko konfitowane / chips z topinamburu / masło szpikowe / pieczywo</i>	
Półgęsek podwędzany	64 zł
<i>Katowice na talerzu</i>	
Coulis malinowy / korzenna gruszka	54 zł
Krewetki	54 zł
<i>Krewetki Black Tiger 6szt. / masło / wino / szalotka / czosnek / natka pietruszki / foccacia</i>	
Chałka Homemade	36 zł
<i>Buratta wędzona / chutney z moreli</i>	
Deska wędlin i serów	79 zł
<i>Wędliny z własnej dojrzwalni / sery włoskie (Taleggio, Gorgonzola, Scamorza) / chutney figowe / pieczywo (100g / 150g)</i>	

ZUPY

Krem	28 zł
<i>z piezonego pora i ziemniaka z wędzoną śmietaną</i>	
Zupa Cebulowa zapiekana	33 zł
<i>Bulion wołowy / ciasto francuskie / ser Gruyer</i>	
Bulion rybny	36 zł
<i>Rydze / kluseczki francuskie</i>	
Rosół z Domowym Makaronem	29 zł
<i>Tylko w niedziele</i>	
<i>Kureczak / Indyk / Wołowina / Kaczka / Perliczka / Domowy makaron</i>	

MAKARONY

Tagliatelle z krewetkami	68 zł
<i>Makaron tagliatelle homemade / krewetki Black Tiger 6 szt. / pomidory / tymianek / wino / szalotka / czosnek / pieprz Cayenne / cytryna</i>	
Rigatoni alla Carbonara	65 zł
<i>Makaron Rigatoni homemade / pistacje / guanciale / żółtko / Grana padano</i>	
Tagliatelle z królikiem	64 zł
<i>Makaron tagliatelle homemade / ragout z królika / żółtko / soffrito / demi glace / grana padano</i>	
Gnocchi	47 zł
<i>Gnocchi homemade / pieczony burak / kozi ser / szpinak</i>	

DANIA GŁÓWNE

Kurczak Supreme	57 zł
<i>Pierś z kurczaka Supreme / puree maślane / sos z pieczonej papryki / brokuł</i>	
Stek na gorącym kamieniu	169 zł
<i>Polędwica wołowa 200g / Ziemniak konfitowany / Lardo / Sos pieprzowy / Masło czosnkowe / Mix sałat</i>	
Rolada wołowa	79 zł
<i>Tylko w niedziele</i>	
<i>Rolada wołowa / Kluski / Czerwona kapusta</i>	
Pieczeń jagnięca	76 zł
<i>Brukselka z żurawiną / puree ziemniaczane / sos Soubise</i>	
Żebro pieczone BBQ (500g)	89 zł
<i>Żeberko wieprzowe 500g / Sos BBQ / młode ziemniaki konfitowane / piklowana dynia</i>	
Burger	69 zł
<i>Wołowina 100% 200g / piklowana czerwona kapusta / ser Taleggio / mayo chipotle / frytki</i>	
Baweta wołowa	109 zł
<i>Katowice na talerzu</i>	
<i>Puree ziemniaczane z konfitowaną cebulą / sos borowikowy / pieczona dynia</i>	
Jesiotr	76 zł
<i>Konfitowany por / pieczony ziemniak / sos Soubise / masago</i>	
Konfitowane udko z kaczki	67 zł
<i>Gulasz Cassoulet (biała kiełbasa / boczek wędzony / fasola biała)</i>	
Sałatka z gęsiną	58 zł
<i>Podwędzana pierś z gęsi / pieczona dynia / pieczone buraki / endywia / sałata rzymska / piklowane morele / szalotka / dressing z rokitnika / chipsy z topinamburu</i>	
Dynia piżmowa hasselback	52 zł
<i>Wędzona ricotta / sezonowe pikle / sos Soubise / dressing słodko - kwaśny</i>	

DESERY

Gruszka w białym winie	29 zł
<i>Krem mascarpone / słony karmel</i>	
Monodeser Malina	32 zł
<i>Mus malinowy / biała czekolada / wanilia</i>	
Chałka karmelizowana	35 zł
<i>Katowice na talerzu</i>	
<i>Kwaśna śmietana / konfitura śliwkowa</i>	

STEKI

Nasze mięsa dojrzewają w swoim tempie — dlatego czasem może się zdarzyć, że któregoś rodzaju akurat zabraknie. Liczymy na Waszą wyrozumiałość i obiecujemy: warto poczekać!

STEKI SEZONOWANE NA SUCHO

T-bone Polska	67 zł / 100g
RIB-EYE marmurek Polska	81 zł / 100g

DODATKI

MIX sałat z dressingiem	21 zł, Młody ziemniak konfitowany	12 zł, Puree maślane	21 zł, Frytki	21 zł, Grillowane warzywa	26 zł, Masło czosnkowe	12 zł, Demi glace z zielonym pieprzem	24 zł
-------------------------	-----------------------------------	----------------------	---------------	---------------------------	------------------------	---------------------------------------	-------

STEKI SEZONOWANE NA MOKRO

Polędwica Argentyna	89 zł / 100g
Polędwica BLACK ANGUS	81 zł / 100g Argentyna
Antrykot Argentyna	56 zł / 100g
Antrykot BLACK ANGUS	64 zł / 100g Argentyna
Rostbef marmurek Polska	62 zł / 100g
Tomahawk marmurek	68 zł / 100g Polska



Dania wegetariańskie



Dania bez glutenu

NAPOJE GORĄCE

KAWA

Espresso	12 zł
Doppio	15 zł
Americano	14 zł
White Americano	15 zł
Latte	18 zł
Flat White	18 zł
Cappuccino	18 zł

HERBATA CZARNA

Earl Grey / Supreme Ceylon Single

HERBATA ZIELONA

Ceylon Young Green Tea / Zielona z jaśminem / Zielona z miętą

HERBATA OWOCOWA

O smak zapytaj kelnera

HERBATA ZIMOWA

13 zł

13 zł

13 zł

24 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola Zero 0.25	12 zł
Coca Cola 0.25	12 zł
Fanta 0.25	12 zł
Sprite 0.25	12 zł
Kinley Tonic 0.25	12 zł
Sok Cappy Jabłko 0.25	12 zł
Sok Cappy Pomarańcza 0.25	12 zł
Woda gazowana 0.5	11 zł
Woda Niegazowana 0.5	11 zł
Woda Karafka II	16 zł
Homemade Lemoniada	20 zł / 36 zł
O smak zapytaj kelnera	
Świeżo wyciskany sok	28 zł
Z pomarańczy 0.4	
Red Bull	22 zł
Energy drink / Sugar free / Tropical	



Zeskanuj i oceń

Twoja opinia jest dla nas bardzo ważna – zeskanuj i oceń!

ALERGENY - Lista alergenów dostępna u obsługi.



MENU

STARTERS

Beef tartare	69 zł
<i>Beef tenderloin (Polish) / shallot / pickled cucumber / louage mayo / confit egg yolk / Jerusalem artichoke chips / marrow butter / bread</i>	
Smoked duck breast	64 zł
<i>with raspberry coulis / spiced pear</i>	
Shrimp	54 zł
<i>Black Tiger Shrimps 6 pcs / butter / wine / shallot / garlic / parsley / focaccia</i>	
Homemade challah	36 zł
<i>Smoked buratta / apricot chutney</i>	
Antipasto Board	79 zł
<i>Cold cuts & cheese (Taleggio, Gorgonzola, Tomaresca) / fig chutney / toasted bread (100g / 150g)</i>	

SOUPS

Cream of roasted leek	28 zł
<i>and potato soup with smoked cream</i>	
Baked Onion Soup	33 zł
<i>Beef broth / puff pastry / Gruyere cheese</i>	
Fish broth	36 zł
<i>Saffron mushrooms / French dumplings</i>	
Homemade Chicken Broth with Noodles	29 zł
<i>Only on sundays</i>	
<i>Chicken / Turkey / Beef / Duck / Guinea fowl / Homemade pasta</i>	

PASTA

Tagliatelle with shrimps	68 zł
<i>Homemade tagliatelle pasta / Black Tiger shrimps 6 pcs / tomatoes thyme / wine / shallot / garlic / Cayenne pepper / lemon</i>	
Rigatoni alla Carbonara	65 zł
<i>Homemade Rigatoni pasta / pistachios / guanciale / egg yolk / Grana padano</i>	
Tagliatelle with rabbit	64 zł
<i>Homemade tagliatelle / rabbit ragout / egg yolk / soffrito / demi glace / grana padano</i>	
Gnocchi	47 zł
<i>Homemade gnocchi / baked beetroot / goat cheese / spinach</i>	

MAINS

Chicken Supreme	57 zł
<i>Supreme chicken breast / butter puree / roasted pepper sauce / broccoli</i>	
Hot Stone Steak	169 zł
<i>Aged sirloin steak 200g / Hasselback potatoes / lardo / pepper sauce / garlic butter / mini salad</i>	
Silesian beef roulade	79 zł
<i>Only on sundays</i>	
<i>Beef roulade / dumplings / braised cabbage</i>	
Roast lamb	76 zł
<i>Brussels sprouts with cranberries / mashed potatoes / Soubise sauce</i>	
BBQ Ribs (500g)	89 zł
<i>Pork rib 500g / BBQ sauce / confit new potatoes / pickled pumpkin</i>	
Burger	69 zł
<i>100% beef 200 g / pickled red cabbage / Taleggio cheese / chipotle mayo / fries</i>	
Beef bavette	109 zł
<i>mashed potatoes with confit onion / porcini mushroom sauce / roasted pumpkin</i>	
Jessier	76 zł
<i>Confit leek / baked potato / Soubise sauce / masago</i>	
Duck Leg Confit with Cassoulet	67 zł
<i>White sausage, smoked bacon, white beans</i>	
Goose salad	58 zł
<i>Smoked goose breast / roasted pumpkin / roasted beets / endive / romaine lettuce / pickled apricots / shallots / sea buckthorn dressing / Sunchoke chips</i>	
Hasselback butternut squash	52 zł
<i>Smoked ricotta / seasonal pickles / Soubise sauce / sweet and sour dressing</i>	

DESSERTS

Pear in white wine	29 zł
<i>Mascarpone cream / salted caramel</i>	
Raspberry Mousse Dessert	32 zł
<i>white chocolate, vanilla</i>	
Caramelized challah	35 zł
<i>sour cream / plum preserve</i>	

STEAKS

DRY AGED STEAKS

Polish T-bone	67 zł / 100g
Polish RIB-EYE marbled	81 zł / 100g

SIDES

Mix Salad with Dressing 21 zł, Young Potatoes with Dill 12 zł, Mashed Potatoes 21 zł, Fries 21 zł, Grilled Vegetables 26 zł, Mashed Carrots 12 zł, Demi-glace with Green Peppercorns – 24 zł

WET AGED STEAKS

Argentinian Tenderloin	89 zł / 100g
Black Angus Sirloin (Argentina)	81 zł / 100g
Argentinian RIB-EYE	56 zł / 100g
Black Angus RIB-EYE (Argentina)	64 zł / 100g
Polish Marbled Roast Beef	62 zł / 100g
Tomahawk Steak	68 zł / 100g

HOT DRINKS

COFFEE

Espresso	12 zł
Doppio	15 zł
Americano	14 zł
White Americano	16 zł
Latte	18 zł
Flat White	18 zł
Cappuccino	18 zł

BLACK TEA 13 zł

Earl Grey / Supreme Ceylon Single

GREEN TEA 13 zł

Ceylon Young Green Tea / Green with jasmine / Green with mint

FRUIT TEA 13 zł

Lychee with rose and almonds / Mango and strawberry / Peach / Blueberry

WINTER TEA 24 zł

COLD DRINKS

Coca Cola 0.25	12 zł
Coca Cola Zero 0.25	12 zł
Fanta 0.25	12 zł
Sprite 0.25	12 zł
Apple juice Cappy 0.25	12 zł
Orange juice Cappy 0.25	12 zł

Sparkling water 0.5	11 zł
Still water 0.5	11 zł
Carafe water 1l	16 zł
Homemade Lemonade 0.5	20 zł
Homemade Lemonade 1l	36 zł
Winter Tea 0.4	22 zł
Tonic Kinley	12 zł
Red Bull	22 zł
Fresh Orange Juice 0.4	28 zł



KOKTAJLE



Espresso Martini Vanilia 33 zł

Bols Marine Vanilia / Kahlua / Espresso (12.3%)

BeTon 27 zł

Becherovka / Tonic 5%

Red Bull Jager 37 zł



Jagermeister / Red Bull Tropical (5%)

Gimlet Fiz 39 zł

Gin Hendrie's / Sok z limonki / Syrop homemade miód - imbir / Soda 10%

Rye Penicilina 39 zł

Wild Turkey Rye / Syrop miodowo - imbirowy Homemade / Sok z cytryny / Białko 12%

Pornstar Martini 38 zł

Bols Marine Vanilla / Passoa / Prosecco / Mus marakuja / Sok z limonki / Syrop cukrowy Homemade 14.5%

T.Groni 39 zł

Campari / Sloe GIN Tesselis / Martini Fiero 16%

Mojito Cubana 32 zł

Sailor Jerry / Syrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka 9%

Monkey Lemonade 34 zł

Whisky Monkey Shoulder / Syrop rozmarynowy homemade / Sok z pomarańczy / Soda 9%

Jagermeister Sour 28 zł

Jagermeister / Syrop cukrowy Homemade / Sok z cytryny / Białko 12%

POLECAMY

Aperol Spritz 35 zł



Aperol / Prosecco / Soda 9%

Hugo Spritz 35 zł



Likier Bols Elderflower / Prosecco / Cytryna (11%)

Campari Spritz 35 zł



Campari / Prosecco / Soda 9.5%

Peach Spritz 35 zł



Likier Bols Peach / Prosecco / Soda 9.5%

Martini Fiero Spritz 35 zł



Martini Fiero / Prosecco / Soda (14%)

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito Cubana 28 zł

ASyrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka / Mięta

Virgin Bitter Spritz 28 zł

Orange Bitter 0% / Prosecco 0% / Soda

Virgin Tom Collins rozmarynowy 28 zł

Syrop rozmarynowy Homemade / Soda / Rozmaryn

PIWO BECZKOWE

Książęce Lager 0.5 (5%) 19 zł

Książęce Lager 0.33 (5%) 15 zł

PIWO BUTELKOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0.5l 20 zł

Książęce IPA 0.5l 20 zł

Książęce Ciemne łagodne 0.5l 18 zł

Książęce Cherry Ale 0.5l 20 zł

Peroni Nastro Azzurro but. 0.33l 25 zł

Hardmade Yuzu Lemon 0.4l 23 zł

Hardmade Cherry Coco 0.4l 23 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5l 20 zł

Książęce IPA 0.0% 0.5l 20 zł

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 0.33l 25 zł

Lech Free Lime Mint 0.0% 0.5l 18 zł

LIKIERY 40 ML

Jagermeister (35%) 16 zł

Passoa (15%) 16 zł

Bols Peach (17%) 13 zł

Bols Elderflower (17%) 13 zł

Bols Marine Vanilla (17%) 13 zł

Malibu (18%) 14 zł

Disaronno (28%) 21 zł

Baileys (17%) 15 zł

Kahlua (16%) 18 zł

ALKOHOLE REGIONALNE 40 ML

Tessellis 28 zł / 3l zł

Pure Vodka, Orange & Jasmine, Pineapple & White Chockolate, EXQUISITUS Vodka, Gin

WÓDKI 40 ML

Żubrówka czarna (40%) 14 zł

Pravda (40%) 28 zł

Ostoya (40%) 15 zł

Absolut (40%) 14 zł

Absolut Lime (38%) 14 zł

Absolut Pears (38%) 14 zł

Absolut Grapefruit (38%) 14 zł

GIN 40 ML

Hendric's (40%) 36 zł

Tenjaku Gin (37.5%) 15 zł

TEQUILA 40 ML

Jose Cuervo Gold (38%) 16 zł

Jose Cuervo Silver (38%) 16 zł

RUM 40 ML

Kraken Black Spiced (37.5%) 21 zł

Sailor Jerry Spiced Rum (40%) 17 zł

APERITIVO 40 ML

Becherovka (38%) 14 zł

Aperol (11%) 15 zł

Campari (25%) 19 zł

Martini (14.4%-18%) 14 zł

BRANDY / KONIAK 40 ML

Metaxa *** (38%)** 19 zł

Hennessy VS (40%) 43 zł

WHISKEY 40 ML

Wild Turkey Rye (40.5%) 28 zł

Wild Turkey IOI (50.5%) 27 zł

Jack Daniel's (40%) 20 zł

Jack Daniel's Gentelman (40%) 26 zł

Jack Daniel's Single Barrel (40%) 59 zł

WHISKY SZKOCKA 40 ML

Glenfiddich 12 Y.O. (40%) 40 zł

The Balvenie 12 Y.O. (40%) 55 zł

Bruichladdich The Classic Laddie (50%) 50 zł

Monkey Shoulder (40%) 24 zł

Grant's Triple Wood 8 YO (40%) 21 zł

Grant's Triple Wood 12 YO (40%) 25 zł

Macallan 12 YO (40%) 69 zł

Macallan 15 YO (40%) 128 zł

Johnny Walker Gold 38 zł

Johnny Walker Green 49 zł

Johnny Walker Blue 105 zł

Chivas Regal 12 yo 24 zł

WHISKEY IRLANDZKA 40 ML

Tullamore D.E.W (40%) 17 zł

Tullamore D.E.W 12 YO 30 zł

Special Reserve (40%)

Drodzy goście

Nie dzielimy rachunków

I stolik = I rachunek



U KELNERÓW

Od Nas Być może Gdzieś

Ul. Wrocławska 54, Katowice

tel. 451 57 67 87