

MENU WHY NOT

FOOD MENU

PRZYSTAWKI

Klasyczny **Tatar Wołowy** podawany z kremowym majonezem truflowym, wyrazistymi kaparami oraz jajem przepiórczym. **49 zł**

Pieczona **Kość Szpikowa** serwowana ze świeżą gremolată, chrupiącym panko oraz solą Chili Maldon. **39 zł**

DANIA GŁÓWNE

Soczysty **Stek Ribeye** z antrykotu wołowego przygotowany metodą sous-vide i wykończony na grillu, podawany z sosem pieprzowym, gremolată lub sosem z czerwonego wina. **129 zł**

Polędwica Wołowa, przygotowana metodą sous-vide i wykończona na grillu, serwowana z sosem pieprzowym, gremolată lub sosem z czerwonego wina. **149 zł**

Pieczone **Żebro Wołowe** przygotowane metodą sous-vide i wykończone na grillu, podawane w gęstym, aromatycznym sosie na bazie czerwonego wina. **89 zł**

Kruche **Żebro Wieprzowe** glazurowane miodem, serwowane w towarzystwie słodko-kwaśnego chutneya jabłkowego. **69 zł**

- Wszystkie dania główne w zestawie z surówką i ziemniakami Hasselback -

BURGERY I SMASHE

Klasyczny Cheeseburger (180 g) / **becon** - z dwoma rodzajami sera cheddar, świeżą sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą oraz autorskim sosem burgerowym i domowym majonezem, podawany z domowymi frytkami. **55/59 zł**

Mushroom burger (180 g) z serami American i Irish cheddar, pieczarkami galzurowanymi i octem balsamicznym i chilli, kandyzowaną białą cebulą oraz autorskim sosem burgerowym oraz domowym majonezem truflowym, podawany z domowymi frytkami. **59 zł**

Klasyczny Smash burger (2 x 90 g) / **becon** - z dwoma rodzajami sera cheddar (American/Irish), słodkimi piklami, kandyzowaną białą cebulą oraz autorskim sosem, podawany z domowymi frytkami. **49/54 zł**

Hot or Not Smash Burger (2 x 90 g) z dwoma rodzajami sera cheddar (American/Irish), bekonem, słodkimi piklami, ostrym relishem, autorskim BBQ oraz domowym majonezem. **55 zł**

SZARPANA WIEPRZOWINA

Pulled Pork Mexicano - długo pieczona szarpana wieprzowina doprawiona pikantnym chipotle, świeżą kolendrą oraz limonką. **49 zł**

Pulled Beef USA - długo pieczona szarpana wołowina w stylu klasycznego amerykańskiego BBQ z wędzoną papryką, cebulą i czosnkiem. **49 zł**

DODATKI

Pieczone **Ziemniaki Hasselback** nacinane w wachlarz i zapiekane na złocisto z masłem i ziołami. **19 zł**

Rzemieślnicze **Frytki Domowe**, chrupiące z zewnątrz i puszyste w środku. **17 zł**

Kremowa **Zapiekanka Ziemniaczana Gratin** zapiekana z dodatkiem śmietanki i sera. **21 zł**

Świeża **Sałatka** ze słodkimi pomidorkami i chrupiącym ogórkiem kiszonym, skropiona malinowym winegretem. **19 zł**

Biały Colesław z szatkowanej kapusty w lekkim sosie na bazie jogurtu naturalnego, majonezu i octu jabłkowego. **14 zł**

Czerwony Colesław z czerwonej kapusty przełamany słodyczą miodu, majonezem i octem winnym. **14 zł**

DESERY

Aksamitny **Crème Brûlée** z chrupiącą warstwą karmelizowanego cukru, świeżymi owocami i orzeźwiającą miętą. **29 zł**

Puszysty **Mus z Ciemnej Czekolady** podany z chrupiącą maślaną kruszonką oraz lodami. **29 zł**



MENU WHY NOT



DRINKS MENU

KAWY

Espresso	12 zł
Double Espresso	16 zł
Espresso Macchiato	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	17 zł
Caffe Latte	18 zł
Baileys Coffee	25 zł
Bumblebee	24 zł

Sok Pomarańczowy / Espresso

LEMONIADY

Klasyczna	22 zł
Cytryna / Mięta / Cukier	
Pomarańcza	24 zł
Cytryna / Pomarańcza / Rozmaryn	
Malina Limonka	24 zł
Maliny / Sok z Limonki / Mięta / Cytryna	
Truskawka	24 zł
Puree Truskawkowe / Cytryna / Rozmaryn	
Brzoskwinia	24 zł
Puree Brzoskwiniowe / Cytryna / Mięta	

WINA

Białe Wino Pinot Grigio	24 zł
Wytrawne 150ml	
Białe Wino Sauvignon	25 zł
Blanc Wytrawne 150ml	
Czerwone Wino Merlot	25 zł
Wytrawne 150ml	
Czerwone Wino Malbec	26 zł
Wytrawne 150ml	
Musujące Wino Mionetto	25 zł
150ml	

KOKTAJLE

Wódka Sour	29 zł
Wódka / Cytryna / Angostura / Białko	
Whiskey Sour	34 zł
Whiskey / Cytryna / Angostura / Białko	
Black Russian	31 zł
Wódka / Kahlua	
Sex on the Beach	31 zł
Wódka / Sok Pomarańczowy / Sok Żurawinowy / Likier Brzoskwiniowy	
Pornstar Martini	36 zł
Wódka Waniliowa / Prosecco / Likier / Limonka / Puree Marakuja	
Espresso Martini	34 zł
Wódka Waniliowa / Kahlua / Espresso	
Aperol Spritz	32 zł
Prosecco / Aperol / Pomarańcza / Woda Gaz	
Campari Spritz	32 zł
Prosecco / Campari / Pomarańcza / Woda Gaz	
Negroni	35 zł
Gin / Likier / Martini / Skórka Pomarańczy	
Mojito / Smakowe	32/34 zł
Rum / Woda Gaz / Limonka / Cukier Trzcinowy / Mięta / Puree Owocowe	
Tom Collins / Smakowy	31/33 zł
Gin / Syrop / Cytryna / Rozmaryn / Woda Gaz / Puree Owocowe	
Old Fashioned	35 zł
Whiskey / Angostura / Cukier brązowy	
Margarita	33 zł
Tequila / Likier / Sok z Limonki	

SOFTY

Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy	24 zł
 Pepsi	12 zł
 Pepsi zero	12 zł
 Mirinda	12 zł
 7up	12 zł
 Schweppes	14 zł
 Lipton Ice Tea	12 zł
 Soki Toma: jabłko / pomarańcza	12 zł
 Woda Aqua Carpatica	12 zł

MOCKTAJLE

Virgin Mojito	25 zł
Limonka / Mięta / Cukier Trzcinowy / Woda Gaz	
Passion Fruit Mojito 0%	27 zł
Puree Owocowe / Limonka / Mięta / Woda Gaz	
Strawberry Mojito 0%	27 zł
Puree Owocowe / Limonka / Mięta / Woda Gaz	
Raspberry Mojito 0%	27 zł
Puree Owocowe / Limonka / Mięta / Woda Gaz	
Bezogórek	26 zł
Ogórek / Syrop z Bzu / Ocet Jabłkowy	
Mintee	26 zł
Zielona Herbata / Syrop Kwiat Wiśni / Białko / Malina	

PIWOŁANE

Żywiec	22 zł
Żywiec 0%	19 zł
Żywiec Białe	22 zł
Birra Moretti	24 zł

PIWO BUTELKOWE

Żywiec 0% smakowe	19 zł
Birra Moretti	22 zł

MENU WHY NOT

FOOD MENU

STARTERS

Classic **Beef Tartare** served with truffle mayonnaise, capers, and a quail egg. **49 zł**

Roasted **Bone Marrow** garnished with fresh gremolata, crispy panko, a touch of Chili Maldon sea salt. **39 zł**

MAIN COURSES

Ribeye Steak cooked sous-vide and finished on the grill, served with cracked peppercorn sauce, fresh gremolata, or a red wine reduction. **129 zł**

Beef Tenderloin Steak, served with cracked peppercorn sauce, fresh gremolata, or a red wine reduction. **149 zł**

Braised Beef Rib glazed and served in a rich red wine reduction. **89 zł**

Tender Pork Rib coated in a honey glaze, served alongside homemade sweet and tangy apple chutney. **69 zł**

- All mains are served with coleslaw and Hasselback potatoes -

BURGERS AND SMASH

Classic Cheeseburger (180g) / **Bacon** with two types of cheddar cheese, fresh lettuce, tomato, dill pickles, red onion, signature house burger sauce, and homemade mayonnaise, served with homemade fries. **55/59 zł**

Mushroom Burger (180g) with American and Irish cheddar, chili-balsamic glazed mushrooms, candied white onion, signature house burger sauce, and homemade truffle mayonnaise, served with homemade fries. **59 zł**

Classic Smash Burger (2x 90g) / **Bacon** with two types of cheddar cheese (American/Irish), sweet pickles, candied white onion, and signature house sauce, served with homemade fries. **49/54 zł**

Hot or Not Smash Burger (2x 90g) with two types of cheddar cheese (American/Irish), bacon, sweet pickles, spicy relish, signature BBQ sauce, and homemade mayonnaise. **55 zł**

PULLED PORK

Pulled Pork Mexicano - pulled pork seasoned with smoky chipotle, fresh cilantro, and a squeeze of lime. **49 zł**

Pulled Beef USA - pulled beef in a classic American BBQ style, infused with smoked paprika, onion, and garlic. **49 zł**

SIDES

Crispy **Hasselback Potatoes** fan-sliced and roasted golden with butter and fine herbs. **19 zł**

Homemade **Hand-Cut Fries**, crispy on the outside and fluffy on the inside. **17 zł**

Creamy **Potato Gratin** slow-baked with cream and melted cheese. **21 zł**

Fresh **Garden Salad** with sweet cherry tomatoes and crunchy pickles, tossed in a raspberry vinaigrette. **19 zł**

White Coleslaw made with finely shredded cabbage tossed in a light dressing of natural yogurt, mayonnaise, and apple cider vinegar. **14 zł**

Red Coleslaw featuring shredded red cabbage balanced with a hint of honey, mayonnaise, and wine vinegar. **14 zł**

DESSERTS

Velvety **Crème Brûlée** with a crisp caramelized sugar crust, served with fresh fruits and fragrant mint. **29 zł**

Delicious **Dark Chocolate Mousse** paired with a buttery crumble and ice cream. **29 zł**



MENU WHY NOT



DRINKS MENU

COFFEE

Espresso	12 zł
Double Espresso	16 zł
Espresso Macchiato	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	17 zł
Caffe Latte	18 zł
Baileys Coffee	25 zł
Bumblebee	24 zł
Orange juice / Espresso	

LEMONADE

Classic	22 zł
Lemon / Mint / Sugar	
Orange	24 zł
Lemon / Orange / Rosemary	
Raspberry Lime	24 zł
Raspberries / Lime Juice / Mint / Lemon	
Strawberry	24 zł
Strawberry Puree / Lemon / Rosemary	
Peach	24 zł
Peach Puree / Lemon / Mint	

WINE

White Wine Pinot Grigio Dry 150ml	24 zł
White Wine Sauvignon Blanc Dry 150ml	25 zł
Red Wine Merlot Dry 150ml	25 zł
Red Wine Malbec Dry 150ml	26 zł
Sparkling Wine Mionetto 150ml	25 zł

COCKTAILS

Vodka Sour	29 zł
Vodka / Lemon / Angostura / Protein	
Whiskey Sour	34 zł
Whiskey / Lemon / Angostura / Protein	
Black Russian	31 zł
Vodka / Kahlua	
Sex on the Beach	31 zł
Vodka / Orange Juice / Cranberry Juice / Peach Liqueur	
Pornstar Martini	36 zł
Vanilla Vodka / Prosecco / Liqueur / Lime / Passion Fruit Puree	
Espresso Martini	34 zł
Vanilla Vodka / Kahlua / Espresso	
Aperol Spritz	32 zł
Prosecco / Aperol / Orange / Sparkling Water	
Campari Spritz	32 zł
Prosecco / Campari / Orange / Sparkling Water	
Negroni	35 zł
Gin / Liqueur / Martini / Orange Peel	
Mojito / Flavoured	32/34 zł
Rum / Lime / Cane Sugar / Mint / Fruit Puree	
Tom Collins / Flavoured	31/33 zł
Gin / Syrup / Lemon / Rosemary / Sparkling Water / Fruit Puree	
Old Fashioned	35 zł
Whiskey / Angostura / Brown Sugar	
Margarita	33 zł
Tequila / Liqueur / Lime Juice	

SOFT

Freshly Squeezed Orange Juice	24 zł
 Pepsi	12 zł
 Pepsi zero	12 zł
 Mirinda	12 zł
 7up	12 zł
 Schweppes	14 zł
 Lipton Ice Tea	12 zł
 Toma Juice: apple/ orange	12 zł
 Water Aqua Carpatica	12 zł

MOCKTAILS

Virgin Mojito	25 zł
Lime / Mint / Cane Sugar / Carbonated Water	
Passion Fruit Mojito 0%	27 zł
Fruit Puree / Lime / Mint / Carbonated Water	
Strawberry Mojito 0%	27 zł
Fruit Puree / Lime / Mint / Carbonated Water	
Raspberry Mojito 0%	27 zł
Fruit Puree / Lime / Mint / Carbonated Water	
Bezogórek	26 zł
Cucumber / Elderberry / Apple Cider Vinegar	
Mintee	26 zł
Green Tea / Cherry Blossom Syrup / Egg White / Raspberry	

BEER ON-TAP

Żywiec	22 zł
Żywiec 0%	19 zł
Żywiec Białe	22 zł
Birra Moretti	24 zł

BOTTLED BEER

Żywiec 0% / flavored	19 zł
Birra Moretti	22 zł

Allergen information is available from the staff