

Napoje bezalkoholowe / Soft drinks

PEPSI PEPSI MAX 7UP MIRINDA ICE-TEA TONIC	12,00 PLN
SOK OWOCOWY JUICE	0.2l 12,00 PLN
SOK Z WYCISKANYCH OWOCÓW FRESHLY SQUEEZED JUICE	0.3l 25,00 PLN
DOMOWA LEMONIADA HOMEMADE LEMONADE	0.25l 15,00 PLN 1l 35,00 PLN
RED BULL	0.25l 16,00 PLN
WODA NIEGAZOWANA/GAZOWANA STILL/SPARKLING WATER	0.33l 10,00 PLN
KARAFKA WODY NIEGAZOWANA/GAZOWANA JUG OF STILL/SPARKLING WATER	1l 15,00 PLN
WODA AQUA PANNA AQUA PANNA WATER	0.75l 18,00 PLN
WODA SAN PELLEGRINO SAN PELLEGRINO WATER	0.75l 20,00 PLN

Herbaty / Teas

HERBATA RICHMONT TEA (RÓŻNE SMAKI) | RICHMONT TEA (VARIOUS FLAVOURS) 15,00 PLN

Kawy / Coffees

ESPRESSO	10,00 PLN
ESPRESSO DOPPIO	14,00 PLN
RISTRETTO	10,00 PLN
ESPRESSO AFFOGATO	19,00 PLN
AMERICANO	13,00 PLN
KAWA BIAŁA WHITE COFFEE	14,00 PLN
KAWA CZARNA BLACK COFFEE	13,00 PLN
CAPPUCCINO	17,00 PLN
CAFFE LATTE	17,00 PLN
FLAT WHITE	19,00 PLN
ORANGE ESPRESSO	20,00 PLN
KAWA MROŻONA ICED COFFEE	14,00 PLN

DOSTĘPNA KAWA BEZKOFEINOWA.
DO WYBORU MLEKO BEZ LAKTOZY,
SOJOWE LUB OWSIANE.

DECAFFEINATED COFFEE AVAILABLE.
LACTOSE-FREE, SOY OR OAT MILK AVAILABLE.

Piwo / Beer

PIWO LANE | DRAUGHT BEER

ŻYWIEC BIAŁY	0.3l 17,00 PLN 0.5l 20,00 PLN
BIRRA MORETTI	0.25l 16,00 PLN 0.5l 22,00 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

HEINEKEN	0.33l 17,00 PLN
ŻYWIEC BIAŁY	0.5l 18,00 PLN
ŻYWIEC APA	0.5l 18,00 PLN
ŻYWIEC IPA	0.5l 18,00 PLN
ŻYWIEC	0.5l 18,00 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON ALCOHOLIC BEER

ŻYWIEC 0%	0.5l 18,00 PLN
ŻYWIEC BIAŁY 0%	0.5l 18,00 PLN
HEINEKEN 0%	0.5l 18,00 PLN

- A

ALERGENY
- BEZ GLUTENU
- WEGE
- PIKANTNE
- OSTRE

statnie zamówienie z kuchni przyjmujemy .minut przed zamknięciem restauracji. Last orders were taking 45 min. before closing restaurant.

Stek i Wino

ul. Ratuszowa 3, 43-300 Bielsko-Biała



Przystawki / Starters

PÂTÉ Z KACZYCH WĄTRÓBEK [Ⓐ]

DUCK LIVER PÂTÉ

wątróbka kaczka 80g
| chutney rabarbarowe
| gąbka pistacjowa | chałka

*duck liver 80g, rhubarb chutney,
sponge pistachio, challah*

45,00 PLN

KREWETKI PIRI PIRI ^{ⒶⓂ}

PIRI PIRI SHRIMPS

9 krewetek | oliwa z oliwek | czosnek | chilli
| pietruszka | szalotka | foccacia

*9 shrimps, olive oil, garlic, chilli
parsley, shallot, foccacia*

52,00 PLN

TATAR [Ⓐ]

TARTARE

Połędwica wołowa 100g | kurki
| emulsja z żółtek i musztardy dijon

beef tenderloin 100g, Chanterelle | dijon

49,00 PLN

dodatek do tatara: pieczywo | masło
extra: bread, butter

10 PLN

MATJAS HOLENDERSKI [Ⓐ]

DUTCH HERRINGS

matjas holenderski 100g

rosti | kapusta kiszona
| majonez koperkowy | puree jabłkowe

*dutch herrings 100g, rosti,
sauerkraut, dillmayo,
apple puree*

49,00 PLN

CARPACCIO WOŁOWE [Ⓐ]

BEEF CARPACCIO

połędwica wołowa 100g | oliwa z oliwek

ser bursztyn | suszone kapary | shimeji

majonez grzybowy | limonka

*beef tenderloin 100g, olive oil
polish matured cheese, dried capers,
mushroom mayo, shimeji, lime*

49,00 PLN

Zupy / Soups

ŻUREK | SOUR RYE SOUP [Ⓐ]

jajko na miękko | ziemniaki | crème fraîche | boczek

soft-boiled egg, potatoes, creme fraiche, bacon

32,00 PLN

KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA [Ⓐ]

OVEN CAULIFLOWER CREAM

orzech laskowy | marynowane kurki

hazelnut | pickle chanterelle

32,00 PLN

Salaty / Salads

SALATA CEZAR Z KURCZAKIEM [Ⓐ]

CESAR SALAD WITH CHICKEN

pierś z kurczaka 100g
| sałata rzymska | sos cezar | bekon
| pomidorki | parmezan | grzanki

*chicken breast 100g, romaine lettuce,
caesar dressing, bacon, cherry tomatoes,
parmesan flakes, croutons*

57,00 PLN

SALATA Z KREWETKAMI ^{ⒶⓂⓈ}

SALAD WITH PRAWNS

mieszane sałaty | 6 krewetek | ogórek | melon
| pomidorki | vinaigrette cytrusowy | czarny sezam

kolendra | grzanki

*mix lettuce, 6 shrimps, cucumber, melon
cherry tomatoes, citrus vinaigrette
black sesame, coriander, croutons*

57,00 PLN

SALATA Z KOZIM SEREM ^{ⒶⓂ}

SALAD WITH GOAT CHEESE

mieszane sałaty | dojrzewający kozi ser

figa | żółty burak | dynia

vinaigrette pigwowy

orzechy ziemne | grzanki

*mix lettuce, aged goat cheese, figs,
yellow beetroot, pumkin, quince vinaigrette,
peanuts, croutons*

57,00 PLN

Makarony / Homemade pasta's

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO [Ⓜ]

spaghetti | oliwa | czosnek
| chilli | pietruszka | szalotka

*spaghetti, olive oil, garlic
chilli, parsley, shallot*

40,00 PLN

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI [Ⓐ]

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

tagliatelle | 6 krewetek | czosnek
| cebula | pietruszka | papryka ramiro

masło | kolendra

*tagliatelle, 6 shrimps, garlic, onion,
parsley, ramiro pepper, butter,
coriander*

52,00 PLN

OŚMIORNICA Z GRILLA [Ⓐ]

GRILLED OCTOPUS

ośmiornica 150g
chimichurri | pieczony ziemniak

salami spianata | ketchup paprykowy

sos bernaise

*octopus 150g,
chimichurri, baked potatoes,
salami spianata, pepper ketchup
bernaise sauce*

135,00 PLN

PREMIUM BURGER [Ⓐ]

mięso wołowe 200g | sałata
cheddar | pikle z ogórka

pomidor

cebulka karmelizowana

frytki | sos autorski

*beef 200g, lettuce, bacon
eddar, pickled cucumber, tomato
chcarmelized onion,
french or steakhouse fries,
homemade sauce*

67,00 PLN

65,00 PLN

ŻEBERKA WIEPRZOWE [Ⓐ]

Z PIECA KOPA OPALANEGO

WĘGLEM DRZEWNYM

żeberka wieprzowe 350g

frytki | pikle z ogórka

musztarda | chleb

*pork ribs 350g,
steakhuse fries
pickled cucumbers,
mustard, bread*

67,00 PLN

SZASZŁYK WOŁOWY Z GUANCIALE [Ⓐ]

BEEF SKEWERS WITH GUANCIALE

200g

połędwica wołowa | guanciale

| sos bernaise | sos demi glace

beef tenderloin, guanciale,

bernaise sauce, demi glace sauce

89,00 PLN

Dania główne / Main course's

FILET Z ŁOSOSIA [Ⓐ]

SALMON FILET

łosoś 180g
czarna soczewica

kompresowany ogórek

sos bernaise, szpinak

chrupki ziemniaczane

*salmon 180g, black lentils,
compresed cucumber,
bernaise sauce, spinach*

79,00 PLN

PIERŚ Z KACZKI [Ⓐ]

DUCK BREAST

pierś z kaczki 160g
kopytka ziemniaczane

puree z moreli

suszona szalwia

marynowany rabarbar

*duck breast 160g,
potatoes dumpling, apricot puree,
dry sage, pickled rhubarb,*

demi glace sauce with apricot

79,00 PLN

ZIELONE RISOTTO ^{ⒶⓂⓈ}

GREEN RISOTTO

mini brokuł | cukinia

karmelizowany słonecznik

krakersy parmezanowe

mini broccoli, zucchini,

carmelized sunflower,

parmesan cracker

55,00 PLN

BIODRÓWKA [Ⓐ]

JAGNIĘCA

LAMB RUMP

bataty

puree z bakłażana

marchewka

marynowane kurki

*camote, mashed eggplant,
carrots, marinated chanterelle*

99,00 PLN

TURBOT 150g [Ⓐ]

fasolka szparagowa

smażona cebulka dymka

puree z kalafiora

sos winno-maślany

green bean,

fried onion,

cauliflower puree,

buttery sauce

149,00 PLN

Steki / Steaks

POŁĘDWICA POLSKA ^{ⒶⓂ}

POLISH TENDERLOIN

200g 140,00 PLN | 300g 165,00 PLN

POŁĘDWICA SURF & TURF

200g 160 PLN | 300g 185 PLN

FILET MIGNON ^{ⒶⓂ}

200g 150,00 PLN | 300g 175,00

ROSTBEF WAGYU | SIRLOIN WAGYU

min. 200g 100g | 190,00 PLN

RIBEYE ^{ⒶⓂ}

300g 170,00

ROSTBEF ^{ⒶⓂ}

300g 135,00 PLN

TOMAHAWK ^{ⒶⓂ}

1000g 390,00 PLN

T-BONE ^{ⒶⓂ}

500g 210,00 PLN

NEW YORK ^{ⒶⓂ}

450g 180,00 PLN

POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA ^{ⒶⓂ}

ARGENTINIAN TENDERLOIN

200g 179,00 PLN | 300g 219,00 PLN

Do każdego steka podajemy sos demiglace oraz sos bernaise. *We serve demi glace sauce and bernaise sauce with every steak.*

Dodatki / Sides

FRYTKI CIENKIE/GRUBE [Ⓐ]

French fries, steakhouse fries

17,00 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE [Ⓐ]

Mashed potatoes

15,00 PLN

KREWETKA [Ⓐ]

W EMULSJI MAŚLANEJ

Prawn with butter

20,00 PLN

FOIE GRAS

29,00 PLN

GRILLOWANY [Ⓐ]

ZIEMNIAK ZE ŚMIETANĄ

Grilled potato with cream

15,00 PLN

SZPINAK Z PATELNI [Ⓐ]

Z MASŁEM I CZOSNKIEM

grilled spinach with garlic and butter

19,00 PLN

KURKI [Ⓐ]

W ŚMIETANIE

Chanterelle with cream

29,00 PLN

FASOLKA [Ⓐ]

SZPARAGOWA Z PANKO

Green bean with panko

21,00 PLN

MIESZANE SAŁATY [Ⓐ]

Z VINAIGRETTE I PESTKAMI DYNI

Salad with vinaigrette

and pumpkin seeds

17,00 PLN

Sosy / Sauces

SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU [Ⓐ]

Green peppercorn sauce

10,00 PLN

SOS CHIMICHURRI [Ⓐ]

Chimichurri sauce

10,00 PLN