

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



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

PATE Z FOIE GRAS ①

FOIE GRAS PATE

wiśnie | brioche

cherry, brioche

52,00 PLN

KREWETKI PIRI PIRI ①②

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 ①

TARTARE

Polędwica 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

CARPACCIO WOŁOWE ①

BEEF CARPACCIO

polędwica 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

MATJAS HOLENDERSKI ①

DUTCH HERRINGS

matjas holenderski 200g

rosti | kapusta kiszona
majonez koperkowy | jabłko

rosti, sauerkraut, dillmayo, apple

49,00 PLN

Zupy / Soups

ZUPA BOROWIKOWA ①

PORCINO SOUP

borowiki | szalotka | kluski lane | wędzona śmietana

porcini mushrooms, shallot, egg-yolk dumplings

37,00 PLN

KREM Z DYNI ①

PUMPKIN CREAM SOUP

mleko kokosowe | imbir | pestki dyni

coconut milk, ginger, pumpkin seeds

32,00 PLN

Salaty / Salads

SALATA CEZAR Z KURCZAKIEM ①

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 ①②③

SALAD WITH PRAWNS

mieszane salaty | 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 ①②

SALAD WITH GOAT CHEESE

mieszane salaty | mus z koziego sera
rokitnik | burak | dynia | orzechy ziemne
| grzanki

*mix lettuce, goat cheese mousse, sea buckthorn,
beetroot, pumpkin, peanuts, croutons*

57,00 PLN

Makarony / Homemade pasta's

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO ②

spaghetti | oliwa | czosnek
chilli | pietruszka | szalotka

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

40,00 PLN

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI ①

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

tagliatelle | 6 krewetek | czosnek
szalotka | pomidor concase
skórka z cytryny | masło | kolendra

*tagliatelle, 6 shrimps, garlic, shallot,
tomato concassé, lemon zest, butter,
coriander*

54,00 PLN

Dania z grilla / Grilled course's

OŚMIORNICA Z GRILLA ①

GRILLED OCTOPUS

ośmiornica 150g

żel z ponzu | puree z kukurydzy
prażona quinoa | bataty | miso

*octopus 150g,
ponzu gel, corn purée,
toasted quinoa, sweet potatoes,
miso*

135,00 PLN

BURGER WOŁOWY ①

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*

65,00 PLN

ŻEBERKA WIEPRZOWE ①

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 ①

BEEF SKEWERS WITH GUANCIALE

200g

polędwica 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 ①

SALMON FILET

łosoś 180g
czarna soczewica
kompresowany ogórek
sos bernaise, szpinak
chrupki ziemniaczane

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

79,00 PLN

KACZKA FRANCUSKA ①

FRENCH DUCK

pierś | udko z kaczki
jabłko | kluski śląskie
demi glace

*breast, duck leg,
apple, dumplings,
demi glace sauce*

85,00 PLN

RISOTTO Z BOROWIKAMI ①②③

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

borowiki | szalotka
stonecznik | parmezan

*shallot, sunflower,
parmesan*

59,00 PLN

JAGNIĘCINA ①

LAMB

biodro jagnięce
puree ziemniaczane
czarny czosnek
brokuł

*lamb rump,
mashed potatoes,
dark garlic, broccoli*

99,00 PLN

OKOŃ MORSKI ①

SEA BASS

pomidory
szalotka | kalafior

*tomatoes, shallot,
cauliflower*

95,00 PLN

Steki / Steaks

POŁĘDWICA POLSKA ①②

POLISH TENDERLOIN

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

POŁĘDWICA SURF & TURF

200g 160 PLN | 300g 185 PLN

FILET MIGNON ①②

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

ROSTBEF WAGYU | SIRLOIN WAGYU

min. 200g 100g | 190,00 PLN

RIBEYE ①②

300g 170,00

ROSTBEF ①②

300g 135,00 PLN

TOMAHAWK ①②

1000g 390,00 PLN

T-BONE ①②

500g 210,00 PLN

ANTRYKOT Z KOŚCIĄ ①②

ENTRECOTE WITH BONE

500g | 200PLN

POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA ①②

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 ①

French fries, steakhouse fries

18,00 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE ①

Mashed potatoes

16,00 PLN

POMIDOR ①

MALINOWY

Raspberry tomato, spring onion oil

19,00 PLN

KREWETKA ①

W EMULSJI MAŚLANEJ

Prawn with butter

21,00 PLN

GRILLOWANY ①

ZIEMNIAK ZE ŚMIETANĄ

Grilled potato with cream

16,00 PLN

BOROWIKI ①

W ŚMIETANIE

Porcini mushrooms with cream

33,00 PLN

SZPINAK Z PATELNI ①

Z MASŁEM I CZOSNKIEM

grilled spinach with garlic and butter

19,00 PLN

Sosy / Sauces

SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU ①

Green peppercorn sauce

10,00 PLN

SOS CHIMICHURRI ①

Chimichurri sauce

10,00 PLN