

Piwo beczkowe • Draught beer

Tyskie Gronie • Polish Lager	300ml/500ml	25zł/28zł
Książęce złote pszeniczne • Polish Wheat	300ml/500ml	26zł/30zł

Piwa butelkowe • Bottled Beers

Książęce IPA	500 ml	30 zł
Książęce Cherry Ale	500 ml	30 zł
Książęce Czerwony Lager • Red Lager	500 ml	30 zł
Książęce Ciemne Łagodne • Dark Mild	500 ml	30 zł
Peroni Nastro Azzurro	330 ml	26 zł
Cydr	400 ml	24 zł

Piwa Smakowe • Flavoured Beers

Hardmade Raspberry Crush	400 ml	25 zł
Hardmade Yuzu Crush	400 ml	25 zł

Piwa bezalkoholowe • Alcohol free beer

Lech Free	330 ml	24 zł
Lech Free Limonka z Miętą • Lime with Mint	330 ml	24 zł
Książęce Złote Pszeniczne • Wheat 0,0%	400 ml	28 zł
Książęce IPA 0,0%	500 ml	28 zł

Wódki • Vodka

Gray Goose	40 ml	36 zł
Chopin Black Potato Vodka	40 ml	35 zł
Belvedere	40 ml	34 zł
Finlandia	40 ml	23 zł
Wyborowa	40 ml	21 zł

Whisky • Whiskey

Dewar's 15 YO	40 ml	32 zł
Jameson	40 ml	24 zł
Jack Daniel's	40 ml	27 zł
Chivas Regal	40 ml	29 zł
Talisker	40 ml	41 zł
Glenfiddich Single Malt 15 Y.O.	40 ml	49 zł

Koniak • Cognac & Tequila

Sierra silver	40 ml	27 zł
Sierra gold	40 ml	27 zł
Martel V.S.O.P	40 ml	41 zł
Hennessy	40 ml	39 zł

Likiery & Digestif • Liqueur & Digestive

Malibu	40 ml	26 zł
Khalua	40 ml	29 zł
Bailey's	40 ml	25 zł
Jagermeister	40 ml	27 zł
Amaretto	40 ml	25 zł
Sambuca	40 ml	24 zł
Passoa	40 ml	24 zł
Grappa	40 ml	27 zł

Gin

Polski gin • Polish gin	40 ml	24 zł
Bombay Sapphire	40 ml	28 zł
Hendricks	40 ml	33 zł
The Botanist Islay Dry Gin	40 ml	39 zł

Rum

Bacardi Carta Blanca	40 ml	25 zł
Bacardi Carta Negra	40 ml	25 zł
Bacardi Spiced	40 ml	29 zł
Bumbu Original	40 ml	36 zł

Alkohole regionalne • Regional alcohols

Polskie wódki smakowe • Polish flavored vodkas	40 ml	21 zł
Wiśniówka Cytrynowka Gruszkówka Pigwówka • Cherry Lemon Cordial Pear Quince		
Miodula Prezydencka	40 ml	31 zł

Koktajle • Cocktails

Mai Tai	44 zł
Rum biały rum ciemny Amaretto cytryna Triple sec • White rum dark rum Amaretto lemon Triple sec	
Sangria	42 zł
Czerwone wino sok z granatu owoce Triple sec • Red wine pomegranate juice fruit Triple sec	
Mojito	44 zł
Biały rum limonka brązowy cukier mięta woda gazowana • White Rum lime brown sugar mint sparkling water	
Whisky Sour	53 zł
Jack Daniels Sour syrop cukrowy Angostura wino czerwone • Jack Daniels Sour sugar syrup Angostura red wine	
Aperol Spritz	43 zł
Aperol Frizzante woda gazowana pomarańcza • Aperol Frizzante sparkling water orange	
Hugo	37 zł
Frizzante syrop z czarnego bzu sok z cytryny • Frizzante elderflower syrup lemon juice	
Mimoza	43 zł
Frizzante świeżo wyciskany sok z pomarańczy • Frizzante fresh orange juice grenadine	
Pornstar Martini	47 zł
Wódka syrop waniliowy purée z marakui Frizzante Passoa sok z cytryny • Wodka vanilla syrup passion fruit purée Frizzante Passoa lemon juice	
Long Island Iced Tea	49 zł
Wódka Gin Tequila Rum Triple Sec Coca-Cola cytryna • Wodka Gin Tequila Rum Triple Sec Coca-Cola lemon	
Negroni	43 zł
Gin Campari Martini Rosso • Gin Campari Martini Rosso	
Espresso Martini	42 zł
Wódka Khalua espresso • Wodka Khalua espresso	
Cosmopolitan	49 zł
Wódka Cointreau sok z limonki Sok z żurawiny • Wodka Cointreau lime juice Cranberry juice	
Sex on the beach	45 zł
Wódka Likier brzoskwinowy sok pomarańczowy grenadina • Wodka Peach liqueur orange juice grenadine	

MR BEEF

STEAKHOUSE & BURGER

M E N U

Zupy • Soups

Chili con carne	39 zł
Zupa sezonowa • Seasonal soup	37 zł

Przystawki • Starters

Bruschetta di Pomodoro	48 zł
Pieczywo pomidor Grana padano bazylija czosnek oliwa rukola • Bread tomato Grana padano basil garlic olive oil rucola	

Tatar wołowy • Beef Tartare	74 zł
Siekana polędwica wołowa ogórek konserwowy czerwona cebula suszony pomidor pieczarka marynowana musztarda żółtko oliwa pieczywo • Chopped beef tenderloin pickled cucumber red onion dried tomato marinated mushroom mustard yolk olive oil bread	

Krewetki Aglio e Olio • Aglio e Olio shrimp	73 zł
Krewetki czosnek białe wino pomidorki cherry rukola pieczywo masło • Shrimps garlic white wine cherry tomatoes rucola bread butter	

Burrata	68 zł
Burrata pugliese Prosciutto di Parma pomidor cherry balsamico bazylija pieczywo • Burrata pugliese Prosciutto di Parma cherry tomato balsamico basil bread	

Deska włoskich specjałów • Board of Italian specialties	99 zł
Grana Padano Gorgonzola Piccante Ricotta Salami Spianata Piccante Salami Milano Prosciutto Crudo oliwki suszony pomidor orzechy włoskie winogrona pieczywo masło • Grana Padano Gorgonzola Piccante Ricotta Salami Spianata Piccante Salami Milano Prosciutto Crudo olives dried tomatoes Italian nuts grapes bread butter	

Sałatki • Salads

Cezar • Caesar	62 zł
Kurczak boczek rzymska sałata pomidory cherry Grana Padano grzanki sos cezar • Chicken bacon romaine lettuce cherry tomatoes Grana Padano croutons caesar sauce	

Z kozim serem • With goat cheese	67 zł
Mix sałat kozie ser miód gruszka orzechy włoskie grzanki winegret cytrynowy • Mix salad goat cheese honey pear walnuts croutons lemon vinaigrette	

Z krewetkami • With shrimps	69 zł
Krewetki pomidorki cherry ogórek cebula czerwona mango mix sałat sos winegret • Shrimps cherry tomatoes cucumber red onion mango salad mix vinaigrette sauce	

Z grilla • From grill

Krewetki tygrysie • Jumbo tiger shrimp	88 zł
100 g Sos ziołowy pieczywo • Herb sauce bread	

Stek z tuńczyka • Tuna steak	69 zł
100 g Sos ziołowy • Herb sauce	

Kotleciki jagnięce (Nowa Zelandia) • Lamb chops (New Zealand)	198 zł
Szparagi na maśle ziemniaki smażone z patelni • Asparagus in butter pan-fried potatoes	



Najwyższej jakości mięso • Best quality meat

Black Angus to rodzaj wołowiny, który pochodzi ze szkockiego hrabstwa Angus. Mięso to jest bardzo często porównywane z japońską wołowiną Wagyu. Zarówno wołowina Black Angus jak i Wagyu charakteryzuje się wysoką marmurkowatością, która odpowiada za bogaty smak i aromat tego mięsa.

Black Angus is a type of beef that comes from the Scottish county of Angus. This meat is often compared to Japanese Wagyu beef. Both Black Angus and Wagyu beef are characterized by high marbling, which is responsible for the rich taste and aroma of this meat.

Steki sezonowane na sucho (21 dni) • Dry-aged Steaks (21 day)

Steki suche serwowane są z kością.

Zapytaj kelnera o dostępną gramaturę steków.

Dry aged steaks served with bone.

Ask the waiter for the available weight of steaks.

TOMAHAWK STEAK cena za 100 g • Price per 100 g	60 zł
---	-------

T-BONE STEAK cena za 100 g • Price per 100 g	62 zł
---	-------

PORTERHOUSE STEAK cena za 100 g • Price per 100 g	64 zł
--	-------

NEW YORK STEAK cena za 100 g • Price per 100 g	59 zł
---	-------

ANTRYKOT • ENTRECOTE cena za 100 g • Price per 100 g	61 zł
---	-------

Steki sezonowane na mokro • Wet-aged Steaks

Steki serwowane bez kości • **Steaks served without bones**

Stek z rostbefu japońskie Wagyu klasa A5 • Japanese Wagyu A5 class beef sirloin steak 100 g	219 zł
---	--------

Polędwica wołowa • Filet Mignon • Tenderloin 200 g / 300 g	161 zł / 211 zł
--	-----------------

Polędwica argentyńska • Argentinian tenderloin 200 g / 300 g	211 zł / 251 zł
--	-----------------

Ribeye 300 g	171 zł
---------------------------	--------

Dodatki • Side Dishes

Ziemniaki pieczone z patelni • Pan-fried potatoes ..	19 zł
---	-------

Puree ziemniaczane • Mashed potatoes	19 zł
---	-------

Frytki stekowe • Steakhouse fries	19 zł
--	-------

Warzywa grillowane • Grilled vegetables	19 zł
Warzywa sezonowe • Seasonal vegetables	

Mix sałat • Salad mix	19 zł
------------------------------------	-------

Smażone pieczarki na maśle • Fried mushrooms in butter	21 zł
---	-------

Szparagi na maśle • Asparagus in butter	22 zł
--	-------

Sosy • Sauces

Pieprzowy • Pepper	13 zł
---------------------------------	-------

Demi-glace	13 zł
-------------------------	-------

Chimichurri	13 zł
--------------------------	-------

Grzybowy • Mushroom	13 zł
----------------------------------	-------

Masło czosnkowe • Garlic butter	9 zł
--	------

Burgery • Burgers

Mr. Beef House burger	72 zł / 92 zł
Black Angus wołowina plastry polędwicy boczek cheddar pomidor cebula czerwona pickle sałata rzymska sos tysiąca wysp • Black Angus beef slices of tenderloin bacon cheddar tomato red onion pickles Roman salad thousand island dressing	

Mexican burger	70 zł / 90 zł
Black Angus wołowina cheddar sałata rzymska nachos pomidor cebula czerwona pickle jalapeno sos salsa • Black Angus beef cheddar romaine lettuce nachos tomato red onion pickles jalapeno salsa sauce	

Parma burger	69 zł / 88 zł
Black Angus wołowina mozzarella Prosciutto di Parma rukola pomidor sos pesto • Black Angus beef mozzarella Prosciutto di Parma rucola tomato pesto sauce	

Chicken burger	68 zł / 88 zł
Filet z kurczaka cheddar pomidor cebula czerwona pickle sałata rzymska sos tysiąca wysp • Chicken fillet cheddar tomato red onion pickles romaine lettuce thousand island sauce	

Vege falafel burger	63 zł / -
Rukola pomidor cebula czerwona sos tzatziki • Rucola tomato red onion tzatziki sauce	

Dania główne • Main course

Wołowina po burgundzku • Beef bourguignon	83 zł
Wołowina długo duszona w czerwonym winie z rozmarynem i czosnkiem puree ziemniaczane • Beef long braised in red wine with rosemary and garlic mashed potatoes	

Żeberka wieprzowe w sosie bbq • Pork ribs in bbq sauce	99 zł
Ziemniaki smażone z patelni mix sałat • Pan-fried potatoes mixed salad	

Filet z kurczaka Supreme • Chicken fillet Supreme ..	80 zł
Puree z zielonego groszku tagliatelle z marchewki i cukinii demi-glace • Green pea puree carrot and zucchini tagliatelle demi-glace	

Beef Shish Kebab	90 zł
Mięso wołowe z chili ziemniaki smażone z patelni sos salsa • Beef meat with chili pan-fried potatoes salsa sauce	

Filet z łososia • Salmon fillet	99 zł
Puree ziemniaczane szparagi • Mashed potatoes asparagus	

Desery • Desserts

Crème brûlée	36 zł
---------------------------	-------

Sernik • Cheesecake	31 zł
----------------------------------	-------

Napoje gorące • Hot beverages

Sir William's Royal Taste Tea	300 ml	20 zł
King of Ceylon Royal Earl Grey Green Kingdom Lady White Queen of Raspberries Duke of Forest Cinnamon Princess Mint Prince		

Espresso	40 ml	12 zł
-----------------------	-------------	-------

Espressodoppio	80 ml	15 zł
-----------------------------	-------------	-------

Ristretto	20 ml	11 zł
------------------------	-------------	-------

Espresso macchiato	50 ml	14 zł
---------------------------------	-------------	-------

Flatwhite	200 ml	16 zł
------------------------	--------------	-------

Kawa czarna • Black coffee	150 ml	15 zł
---	--------------	-------

Americano	200 ml	16 zł
------------------------	--------------	-------

Latte	260 ml	17 zł
--------------------	--------------	-------


Cappuccino	200 ml	17 zł
-------------------------	--------------	-------


Irish coffee	200 ml	34 zł
---------------------------	--------------	-------


Baileys coffee	200 ml	33 zł
-----------------------------	--------------	-------

Napoje zimne • Cold beverages

 	200 ml	16 zł
ZERO CUKRU		


	200 ml	16 zł
---	--------------	-------

	200 ml	16 zł
---	--------------	-------

	200 ml	16 zł
---	--------------	-------

	200 ml	16 zł
---	--------------	-------

	200 ml	16 zł
---	--------------	-------

	750 ml	27 zł
---	--------------	-------

niegazowana | gazowana
still | sparkling

Red Bull	250 ml	20 zł
-----------------------	--------------	-------

Świeży sok pomarańczowy • Fresh orange juice	200 ml	23 zł
---	--------------	-------

Lemoniada • Lemonade	250 ml	20 zł
cytrynowa marakuja arbuza lemon passion fruit watermelon		

Wody • Mineral water

Niegazowana • **Still** Gazowana • **Sparkling**

Acqua Panna	750 ml	28 zł
--------------------------	--------------	-------

San Pellegrino	750 ml	28 zł
-----------------------------	--------------	-------