

MR BEEF
STEAKHOUSE & BURGER

M E N U

WITAMY W MR BEEF

Najwyższej jakości jedzenie to nasza pasja.
Oddajemy w Państwa ręce miejsce, które powstało, by zadowolić podniebienia
nawet najbardziej wymagających Gości.
Jesteśmy przekonani, że połączenie najwyższej jakości składników
oraz pasja do przyrządzania dań stanowią klucz do najlepszej kuchni.

**Wszystkie nasze dania z grilla przygotowane
są na naturalnym węglu drzewnym.**

WELCOME TO MR BEEF

Best quality food is our passion.
We offer you a place that was created to satisfy even the most demanding
palate.
We are convinced that the combination of the highest quality ingredients
and passion for preparing courses are the key
to the best cuisine.

**All our grilled dishes are cooked
on a natural charcoal grill.**



Zupy • Soups

Chili con carne	42 zł
Zupa sezonowa • Seasonal soup	39 zł

Przystawki • Starters

Ostrygi „Rockefeller” • Oysters „Rockefeller”	19 zł / 1 szt. / 1 pc.
Ostrygi zapiekane Kawior Masło Czosnek Pietruszka • Baked oysters Caviar Butter Garlic Parsley	
Bruschetta Di Burrata	68 zł
Burrata Pomidory Concasse Bazylia Czosnek Pieczywo Krem balsamiczny • Burrata Concasse tomatoes Basil Garlic Bread Balsamic cream	
Tatar wołowy (wymieszany na grzance) • Beef Tartare (mixed on toast)	89 zł
Siekana polędwica wołowa Ogórek konserwowy Czerwona cebula Suszone pomidory Pieczarka marynowana Musztarda Żółtko Oliwa Grzanka • Chopped beef tenderloin Pickled cucumber Red onion Sun-dried tomatoes Pickled mushroom Mustard Egg yolk Olive oil Toast	
Krewetki Tygrysie w sosie winno maślanym • Tiger Prawns in Wine Butter Sauce	88 zł
Krewetki 8/12 Czosnek Białe wino Pomidorki cherry Rukola Pieczywo Masło • Shrimp 8/12 Garlic White wine Cherry tomatoes Arugula Bread Butter	

Salatki • Salads

Salatka z kozim serem • Goat Cheese Salad	74 zł
Mix салат Kozi ser Gruszka Pomidorki koktajlowe Orzechy włoskie Grzanki Sos miodowo-musztardowy • Mixed salad Goat cheese Pear Cherry tomatoes Walnuts Croutons Honey mustard sauce	
Salatka a’la cezarski z kurczakiem lub z krewetkami • Caesar salad with chicken or shrimp	68 zł / 79 zł
Salata Rzymska Kurczak, Boczek lub krewetki Grana Padano Pomidorki cherry Grzanki Sos cezarski • Romaine Lettuce Chicken, Bacon or Shrimp Grana Padano Cherry Tomatoes Croutons Caesar Dressing	

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 (45 dni) • **Dry-aged Steaks (45 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	57 zł
Steki ważą średnio ok. 600-1500g / Steaks start from 600-1500g		
T-BONE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	60 zł
Steki ważą średnio ok. 280-500g / Steaks start from 280-500g		
PORTERHOUSE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	61 zł
Steki ważą średnio ok. 280-600g / Steaks start from 280-600g		
NEW YORK STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	56 zł
Steki ważą średnio ok. 280-400g / Steaks start from 280-400g		
ANTRYKOT • ENTRECOTE	cena za 100 g • Price per 100 g	58 zł
Steki ważą średnio ok. 400-800g / Steaks start from 500-800g		

Steki sezonowane na mokro • **Wet-aged Steaks**

Steki serwowane bez kości • Steaks served without bones

Polędwica wołowa • Filet Mignon • Tenderloin	200 g / 300 g	189 zł / 239 zł
Polędwica argentyńska • Argentinian tenderloin	200 g / 300 g	209 zł / 279 zł
Ribeye Argentyna • Argentinian ribeye	300 g	209 zł

Kobe beef – kawior wśród wołowiny • **the caviar of beef**

Wołowina z Kobe to ceniony przysmak, często nazywany „kawiozem wołowiny” ze względu na rzadkość występowania. Prawdziwa wołowina Kobe pochodzi wyłącznie z regionu Kobe w Japonii i podlega surowym standardom hodowli, obejmującym rodowód, dietę i warunki życia bydła. To właśnie te rygorystyczne wymagania czynią ją symbolem luksusu i kulinarnego doskonałości.

Kobe beef is a prized delicacy, often referred to as the „caviar of beef” due to its rarity. True Kobe beef comes exclusively from the Kobe region in Japan and adheres to strict breeding standards, including lineage, diet, and living conditions. These rigorous requirements make it a symbol of luxury and culinary excellence.

Steki Kobe • **Kobe steaks**

Polędwica Kobe • Kobe Tenderloin	100g / 700 zł
Rostbef Kobe • Kobe Sirloin	100g / 680 zł
Antrykot Kobe • Kobe Ribeye	100g / 690 zł

Steki Wagyu • **Wagyu steaks**

Polędwica Wagyu • Wagyu Tenderloin	100g / 249 zł
Rostbef Wagyu • Wagyu Sirloin	100g / 219 zł
Antrykot Wagyu • Wagyu Ribeye	100g / 229 zł

Dodatki • **Side Dishes**

Ziemniaki pieczone • Pan-fried potatoes ...	21 zł
Puree ziemniaczane • Mashed potatoes ...	22 zł
Frytki stekowe • Steakhouse fries	23 zł
Smażone pieczarki na maśle czosnkowym • Fried mushrooms in garlic butter	25 zł
Warzywa grillowane • Grilled vegetables ..	24 zł
Warzywa sezonowe • Seasonal vegetables	

Sosy • **Sauces**

Pieprzowy • Pepper	14 zł
Demi-glace	14 zł
Chimichurri	14 zł
Grzybowy • Mushroom	14 zł
Sos Bearnaise • Bearnaise sauce	14 zł
Sos Miodowo musztardowy	14 zł
Masło czosnkowe • Garlic butter	12 zł

Burgery • Burgers

Normal 200g / Double 400g

Mr. Beef House burger	86 zł / 112 zł
Wołowina Black Angus Plastry polędwicy Boczek Cheddar Pomidor Cebula czerwona Pikle Sałata rzymska Sos tysiąca wyps • Black Angus beef Slices of tenderloin Bacon Cheddar Tomato Red onion Pickles Roman salad Thousand island dressing	
Wagyu Premium burger	110 zł / 149 zł
Wołowina Wagyu Black Angus Sos autorski Sałata rzymska Pomidor Cebula czerwona Paparyka marynowana Sos serowy • Wagyu Black Angus beef Signature sauce Romaine lettuce Tomato Red onion Pickled peppers Cheese sauce	
Texas Burger	83 zł / 110 zł
Wołowina Black Angus Cheddar Sałata rzymska Krążki cebulowe Pomidor Cebula czerwona Pikle Jalapeno Sos salsa • Black Angus Beef Cheddar Romaine Lettuce Onion Rings Tomato Red Onion Pickles Jalapeno Salsa Sauce	
Parma burger	82 zł / 108 zł
Wołowina Black Angus Mozzarella Rukola Suszone pomidory Cebula czerwona Sos pesto • Black Angus beef Mozzarella Rucola Sun-dried tomatoes Red onion Pesto sauce	
Chicken burger	80 zł / 104 zł
Filet z kurczaka Cheddar Pomidor Cebula czerwona Pikle Sałata rzymska Sos tysiąca wyps • Chicken fillet Cheddar Tomato Red onion Pickles Romaine lettuce Thousand Island sauce	
Vege burger	73 zł / 101 zł
Rukola pomidor cebula czerwona sos tzatziki • Rucola tomato red onion tzatziki sauce	

Z grilla • From grill

Ośmiornica z grilla • Grilled Octopus	109 zł
Macki ośmiornicy Puree Truflowe Caponata pomidorowa Sos Chimichuri • Octopus Tentacles Truffle Puree Tomato Caponata Chimichuri Sauce	

Dania główne • Main course

Filet z kurczaka Supreme • Chicken fillet Supreme	89 zł
Kurczak Supreme Puree z selera Groszek zielony Masło Sos demi-glace z miętą • Chicken Supreme Celery puree Green peas Butter Demi-glace sauce with mint	
Comber jagnięcy • Saddle of lamb	209 zł
Comber Kruszonka ziołowa Puree Truflowe Dzik brokuł • Comber Herb Crumble Truffle Puree Wild Broccoli	
Policzki wołowe • Beef cheeks	86 zł
Policzki wołowe w sosie własnym Puree ziemniaczane Pieczone warzywa • Beef cheeks in their own sauce Mashed potatoes Roasted vegetables	
Łosoś w sosie limonkowym • Salmon in lime sauce	89 zł
Łosoś Puree ziemniaczane Dzik Brokuł z migdałami Sos limonkowy • Salmon Mashed potatoes Wild broccoli with almonds Lime sauce	
Makaron polędwicę wołową • Pasta with beef tenderloin	81 zł
Tagliatelle Polędwica wołowa Grzyby leśne Sos śmietanowy • Tagliatelle Beef tenderloin Wild mushrooms Cream sauce	

Desery • Desserts

Tiramisu	39 zł
Sernik Baskijski • Basque Cheesecake	37 zł

Napoje Gorące •
Hot Beverages

Espresso	40 ml	16 zł
Espresso doppio	80 ml	19 zł
Ristretto	20 ml	15 zł
Espresso macchiato	50 ml	16 zł
Flat white	160 ml	18 zł
Kawa czarna • Black coffee	160 ml	17 zł
Americano	160 ml	18 zł
Latte	250 ml	18 zł
Cappuccino	160 ml	18 zł
Irish coffee	250 ml	34 zł



Wybór herbat	300 ml	22 zł
--------------	--------	-------

Selection of teas

Napoje Zimne •
Cold Beverages

	200 ml	17 zł
	200 ml	17 zł
	200 ml	17 zł
	200 ml	17 zł
	200 ml	17 zł
	200 ml	17 zł
	750 ml	27 zł

niegazowana | gazowana
still | sparkling

Red Bull	250 ml	23 zł
Świeży sok pomarańczowy • Fresh orange juice	200 ml	23 zł
Lemoniada • Lemonade	250 ml	22 zł
cytrynowa marakuja arbuz lemon passion fruit watermelon		

Wody • Mineral Water

Niegazowana • Still Gazowana • Sparkling		
Acqua Panna	750 ml	28 zł
San Pellegrino	750 ml	28 zł

Piwo Beczkowe •
Draught Beer

Tyskie Gronie Polish Lager	300ml / 500 ml	27 zł / 30 zł
Książęce Złote Pszeniczne Polish Wheat	300ml / 500 ml	28 zł / 31 zł
Pilsner Urquell	400 ml	29 zł

Piwa Butelkowe •
Bottled Beers

Książęce Złote Pszeniczne Wheat	500 ml	32 zł
Książęce Ciemne Łagodne • Dark Mild	500 ml	32 zł
Peroni Nastro Azzurro	330 ml	26 zł
Cydr	330 ml	25 zł

Piwa Bezalkoholowe •
Alcohol Free Beer

Lech Free	330 ml	24 zł
-----------	--------	-------

Wódki • Vodka

Wyborowa	40 ml	22 zł
Finlandia	40 ml	24 zł
Gray Goose	40 ml	38 zł
Belvedere	40 ml	36 zł

Whisky • Whiskey

Chivas Regal	40 ml	22 zł
Jack Daniel's	40 ml	29 zł
Johnie Walker Green Label	40 ml	42 zł

Koniak • Cognac

Hennessy	40 ml	41 zł
Martel V.S.O.P	40 ml	44 zł

Tequila

Olmecca Blanco	40 ml	29 zł
Olmecca Gold	40 ml	29 zł

Gin

Bombay Sapphire	40 ml	33 zł
Gordons London	40 ml	28 zł
Hendrick's	40 ml	35 zł

Rum

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

KOKTAJLE • COCKTAILS

Mojito	47 zł
Biały rum Limonka Brązowy cukier Mięta Woda gazowana	
Mojito	
White Rum Lime Brown sugar Mint Sparkling water	
Whisky Sour	56 zł
Jack Daniels Sour Syrop cukrowy Angostura Białko	
Whisky Sour	
Jack Daniels Sour Sugar syrup Angostura White	
Aperol Spritz	46 zł
Aperol Frizzante Woda gazowana Pomarańcza	
Aperol Spritz	
Aperol Frizzante Sparkling water Orange	
Mimoza	45 zł
Frizzante Świeżo wyciskany sok z pomarańczy	
Mimoza	
Frizzante Fresh orange juice grenadine	
Pornstar Martini	49 zł
Wódka Syrop waniliowy Purée z marakui Frizzante Passoa Sok z cytryny	
Pornstar Martini	
Vodka Vanilla syrup Passion fruit purée Frizzante Passoa Lemon juice	
Long Island Iced Tea	51 zł
Wódka Gin Tequila Rum Triple Sec Pepsi Cytryna	
Long Island Iced Tea	
Vodka Gin Tequila Rum Triple Sec Pepsi Lemon	
Espresso Martini	48 zł
Wódka Khalua Espresso Syrop waniliowy	
Espresso Martini	
Vodka Khalua Espresso Vanilla syrup	

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów

All our dishes are prepared according to our own unique recipes

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.

The waiting time for hot dishes is about 30 minutes.

Doliczamy 12,5% serwisu dla stolików od 4 osób.

We add 12,5% service for tables from 4 people.

Menu z gramaturami uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajduje się u menagera restauracji.

Ask the restaurant manager for full menu with basic weight, all the ingredients and list of potential allergenic components.

Menu obowiązuje od 1 lipca 2025

This menu is valid from 1st of July 2025

MR BEEF
STEAKHOUSE & BURGER

Kraków, plac Dominikański 1

+48 880 202 424

www.mrbef.pl

znajdź nas na • find us on



tripadvisor®