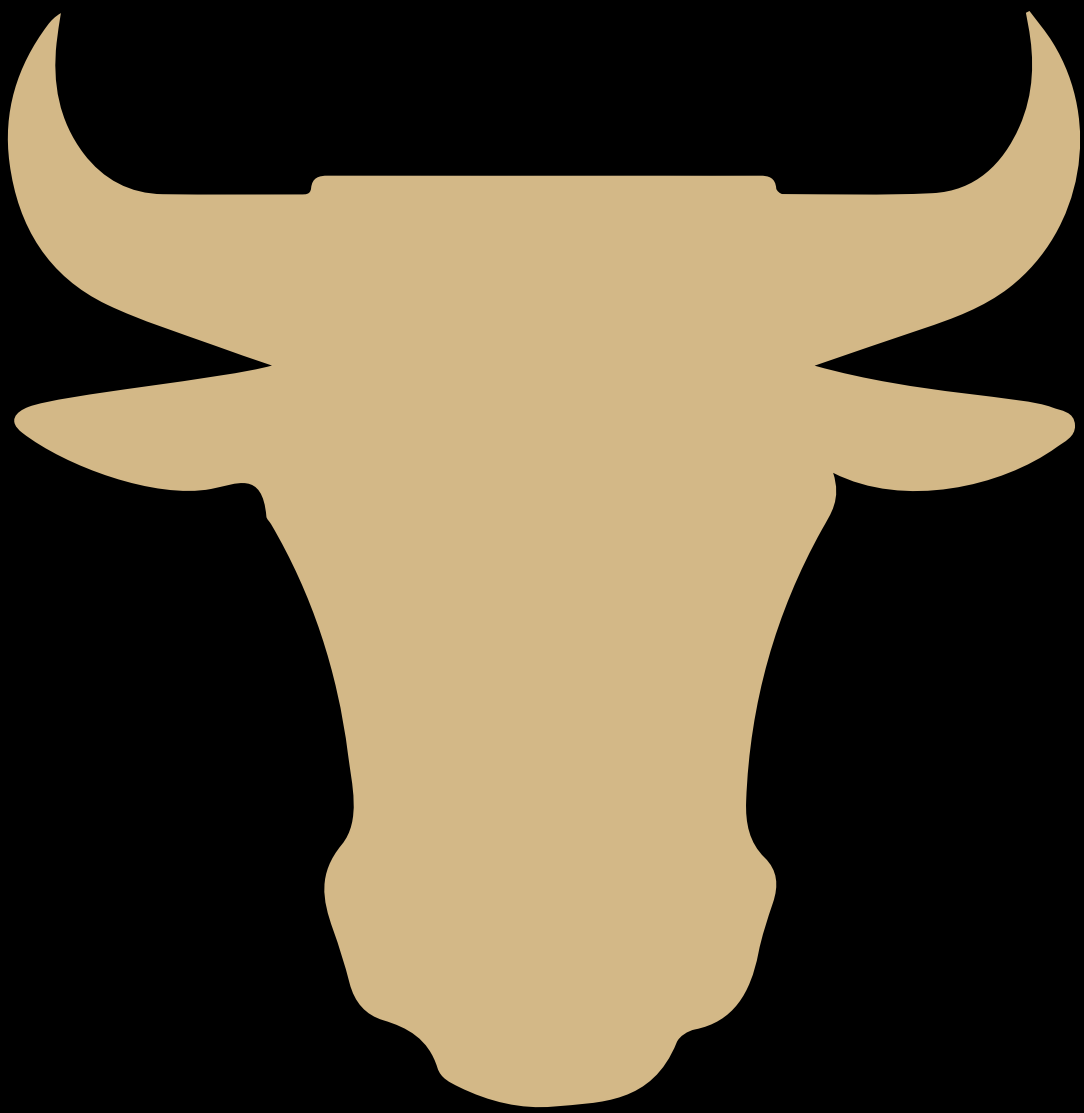


MR  **BEEF**
STEAKHOUSE & BURGER



MENU

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

Crème parmentiere 37 zł
Krem ziemniaczano-porowy z parmezanem •
Potato and leek cream with parmesan

Chili con carne 42 zł

PRZYSTAWKI • STARTERS

Ostryga „Blue divine” •
Oyster „Blue divine” 24 zł / 1 szt. / 1 pc. • 68 zł / 3 szt. / 3 pc. • 129 zł / 6 szt. / 6 pc.
Żel z ogórka | Olej koperkowy | Perły yuzu •
Cucumber gel | Dill oil | Yuzu pearls

Szpic kostny z pieczywem •
Bone marrow with bread 49 zł
Pieczywo | Pasta czosnkowa •
Bread | Garlic paste

Tatar wołowy na grzance •
Beef Tartare on toast 94 zł
Żółtko | Marynowany boczniak | Cebula czerwona | Ogórek kiszony | Suszone pomidory | Musztarda •
Egg yolk | Marinated oyster mushroom | Red onion | Pickled cucumber | Dried tomatoes | Mustard

Bruschetta Di Burrata 71 zł
Burrata | Pomidory Concasse | Bazylia | Czosnek | Rukola •
Burrata | Concasse tomatoes | Basil | Garlic | Arugula

Krewetki Tygrysie w sosie winno maślanym •
Tiger Prawns in Wine Butter Sauce 94 zł
Krewetki tygrysie w pancerzyku | Czosnek | Białe wino | Pomidorki cherry | Rukola | Masło | Pieczywo •
Tiger prawns in shell | garlic | White wine | Cherry tomatoes | Arugula | Butter | Bread

SALATKI • SALADS

Sałatka z kozim serem • Goat Cheese Salad 76 zł
Kozy ser twarogowy | Szpinak baby | Mix młodych liści |
Owoce sezonowe | Młody burak | Orzechy włoskie | Sos musztardowo-miodowy •
Goat cheese | Baby spinach | Mixed young leaves | Seasonal fruit |
Young beetroot | Walnuts | honey mustard sauce

Sałatka a’la cesar z kurczakiem lub z krewetkami •
Caesar salad with chicken or shrimp 73 zł / 94 zł
Sałata Rzymska | Kurczak, Boczek lub krewetki | Grana Padano |
Pomidorki cherry | Grzanki | Sos cesar •
Romaine Lettuce | Chicken, Bacon or Shrimp | Grana Padano |
Cherry Tomatoes | Croutons | Caesar Dressing

Sałatka z rostbefem •
Roast beef salad 83 zł
Rostbef pieczony | Mix sałat | Ogórek zielony | Cebula czerwona |
Orzeszki ziemne | Unagi | Teriaki | Oliwa extra vergine •
Roasted roast beef | Mixed salad | Green cucumber |
Red onion | Peanuts | Unagi | Teriaki | Extra virgin olive oil

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	59 zł
Steki ważą średnio ok. 600-1500g / Steaks start from 600-1500g		
T-BONE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	62 zł
Steki ważą średnio ok. 280-500g / Steaks start from 280-500g		
PORTERHOUSE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	63 zł
Steki ważą średnio ok. 280-600g / Steaks start from 280-600g		
NEW YORK STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	58 zł
Steki ważą średnio ok. 280-400g / Steaks start from 280-400g		
ANTRYKOT • ENTRECOTE	cena za 100 g • Price per 100 g	60 zł
Steki ważą średnio ok. 400-800g / Steaks start from 500-800g		

STEKI SEZONOWANE NA SUCHO (90 DNI) • DRY-AGED STEAKS (90 DAY)

według dostępności • subject to availability

TOMAHAWK STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	83 zł
Steki ważą średnio ok. 700-1500g • Steaks start from 700-1500g		
T-BONE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	85 zł
Steki ważą średnio ok. 480-700g • Steaks start from 480-700g		
PORTERHOUSE STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	88 zł
Steki ważą średnio ok. 480-700g • Steaks start from 480-700g		
NEW YORK STEAK	cena za 100 g • Price per 100 g	82 zł
Steki ważą średnio ok. 380-600g • Steaks start from 380-600g		
ANTRYKOT • ENTRECOTE	cena za 100 g • Price per 100 g	84 zł
Steki ważą średnio ok. 500-900g • Steaks start from 500-900g		

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	269 zł

KOBE BEEF – KAWIOR WŚRÓD WOŁOWINY • THE CAVIAR OF BEEF

Wołowina z Kobe to ceniony przysmak, często nazywany „kawiorem 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 kulinarnej 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 A5 JAPONIA • KOBE STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Kobe • Kobe Tenderloin	100g / 739 zł
Rostbef Kobe • Kobe Sirloin	100g / 719 zł
Antrykot Kobe • Kobe Ribeye	100g / 729 zł

STEKI WAGYU A5 JAPONIA • WAGYU STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Wagyu • Wagyu Tenderloin	100g / 288 zł
Rostbef Wagyu • Wagyu Sirloin	100g / 258 zł
Antrykot Wagyu • Wagyu Ribeye	100g / 268 zł

GOLD MENU

Wyjątkowe steki premium pokryte jadalnym 24-karatowym złotem – połączenie wykwiutnego smaku, luksusu i niezapomnianego doświadczenia kulinarnego. Idealny wybór dla tych, którzy chcą celebrować wyjątkowe chwile w naprawdę królewskim stylu.

Exclusive premium steaks covered with edible 24-karat gold – a perfect fusion of exquisite flavor, luxury, and an unforgettable dining experience. The ideal choice for those who want to celebrate special moments in truly royal style.

STEKI KOBE A5 JAPONIA • KOBE STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Kobe • Kobe Tenderloin GOLD	100g / 785 zł
Rostbef Kobe • Kobe Sirloin GOLD	100g / 766 zł
Antrykot Kobe • Kobe Ribeye GOLD	100g / 775 zł

STEKI WAGYU A5 JAPONIA • WAGYU STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Wagyu • Wagyu Tenderloin GOLD	100g / 335 zł
Rostbef Wagyu • Wagyu Sirloin GOLD	100g / 315 zł
Antrykot Wagyu • Wagyu Ribeye GOLD	100g / 325 zł

STEKI • STEAKS

TOMAHAWK STEAK GOLD	cena za 100 g • Price per 100 g	101 zł
Steki ważą średnio ok. 700-1500g • Steaks start from 700-1500g		
T-BONE STEAK GOLD	cena za 100 g • Price per 100 g	103 zł
Steki ważą średnio ok. 480-700g • Steaks start from 480-700g		
PORTERHOUSE STEAK GOLD	cena za 100 g • Price per 100 g	106 zł
Steki ważą średnio ok. 480-700g • Steaks start from 480-700g		
NEW YORK STEAK GOLD	cena za 100 g • Price per 100 g	100 zł
Steki ważą średnio ok. 380-600g • Steaks start from 380-600g		
ANTRYKOT • ENTRECOTE GOLD	cena za 100 g • Price per 100 g	102 zł
Steki ważą średnio ok. 500-900g • Steaks start from 500-900g		

DODATKI • SIDE DISHES

Pieczarki z masłem czosnkowym • Champignons with garlic butter	25 zł
Mix sałat • Salad mix	23 zł
Warzywa sezonowe z patelni • Seasonal vegetables from the pan	23 zł
Purée ziemniaczane • Mashed potatoes	22 zł
Ziemniaczki smażone na maśle z koperkiem i pomidorkami • Potatoes fried in butter with dill and cherry tomatoes	21 zł
Frytki stekowe • Steakhouse fries	24 zł

SOSY • SAUCES

Demi-glace wołowy • Beef demi-glace	14 zł
Bearnaise	14 zł
Pieprzowy • Pepper	14 zł
Pieprzowy z gorgonzolą • Pepper with gorgonzola	14 zł
Chimichurri	14 zł
Masło ziołowe z pietruszka i cytryn • Herbal butter with parsley and lemon	12 zł

BURGERY • BURGERS

Normal 200g / Double 400g

Mr. Beef	88 zł / 118 zł
Wołowina black Angus Sałata rzymska Pomidor Cebula czerwona Ogórek konserwowy Cheddar Bekon Plastry polędwicy Sos autorski • Black Angus beef Romaine lettuce Tomato Red onion Pickled cucumber Cheddar Bacon Slices of tenderloin Homemade sauce	
Wagyu Reserve	116 zł / 146 zł
Wołowina Wagyu Black Angus Grillowana cukinia Rukola Rzodkiew Daikon Czerwona cebula Ser mimolette Sos jogurtowo ziołowy • Wagyu Black Angus Beef Grilled zucchini Arugula Daikon Radish Red Onion Mimolette cheese Yogurt and herb sauce	
Rosso verde	85 zł / 115 zł
Wołowina Black Angus Rukola Cebula czerwona Pomidory suszone Mozzarella Gorgonzola • Black Angus beef Arugula Red onion Sun-dried tomatoes Mozzarella Gorgonzola	
Ember Chicken	84 zł / 114 zł
Marynowany filet z kurczaka sous -vide Scamorza wędzona Pomidor Ogórek konserwowy Cebula Sos jogurtowo ziołowy • Marinated sous-vide chicken fillet Smoked scamorza Tomato Pickled cucumber Onion Yogurt and herb sauce	
Port Royal	85 zł / 115 zł
Morszczuk w panku Mix sałat Pomidor Cebula Kiszona kapusta Sos bearnaise • Panko-crusted hake Mixed salad Tomato Onion Sauerkraut Bearnaise sauce	

Z GRILLA • FROM GRILL

Ośmiornica z grilla • Grilled Octopus 169 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
Purée z zielonego groszku | Chips warzywny |
Sałatka z rukolą i rzodkiewką daikon | Jus drobiowy •
Green pea puree | Vegetable chips | Arugula and daikon radish salad | Chicken jus

Gicz jagnięca sous -vide • Lamb shank sous-vidé 149 zł
Purée truflowe | Bób na maśle | Oliwa szczypiorkowa | Jus jagnięcy •
Truffle purée | Broad beans in butter | Chive oil | Lamb jus

Ozory wołowe • Beef tongue 92 zł
Purée ziemniaczane | Sos musztardowo-chrzanowy | Kalafior romanesco •
Mashed potatoes | Mustard-horseradish sauce | Romanesco cauliflower

Polędwica z dorsza • Cod loin 148 zł
Purée ziemniaczane | Kalafior romanesco | Beurre blanc koperkowy | Zielony olej szczypiorkowy | Perły yuzu •
Mashed potatoes | Romanesco cauliflower | Dill beurre blanc | Green chive oil | Yuzu pearls

**Makaron z polędwicą w sosie pomidorowym z chilli •
Pasta with tenderloin in tomato sauce with chili** 93 zł
Polędwica wołowa | Tagliatelle | Cebula | Czosnek | Sos pomidorowy | chilli •
Beef tenderloin | Tagliatelle | Onion | Garlic | Tomato sauce | Chili

DESERY • DESSERTS

Tarta Cytrynowa z sorbetem miętowym • Lemon Tart with Mint Sorbet 39 zł

Malinowa panna cotta • Raspberry panna cotta 36 zł



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.

Serwis w wysokości 12.5% Zostanie doliczony do rachunku.

12.5% Service will be added to the bill.

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 10 maja 2026

This menu is valid from 10th of may 2026

MR BEEF
STEAKHOUSE & BURGER

Kraków, plac Dominikański 1

+48 880 202 424

www.mrbef.pl

znajdź nas na • find us on

