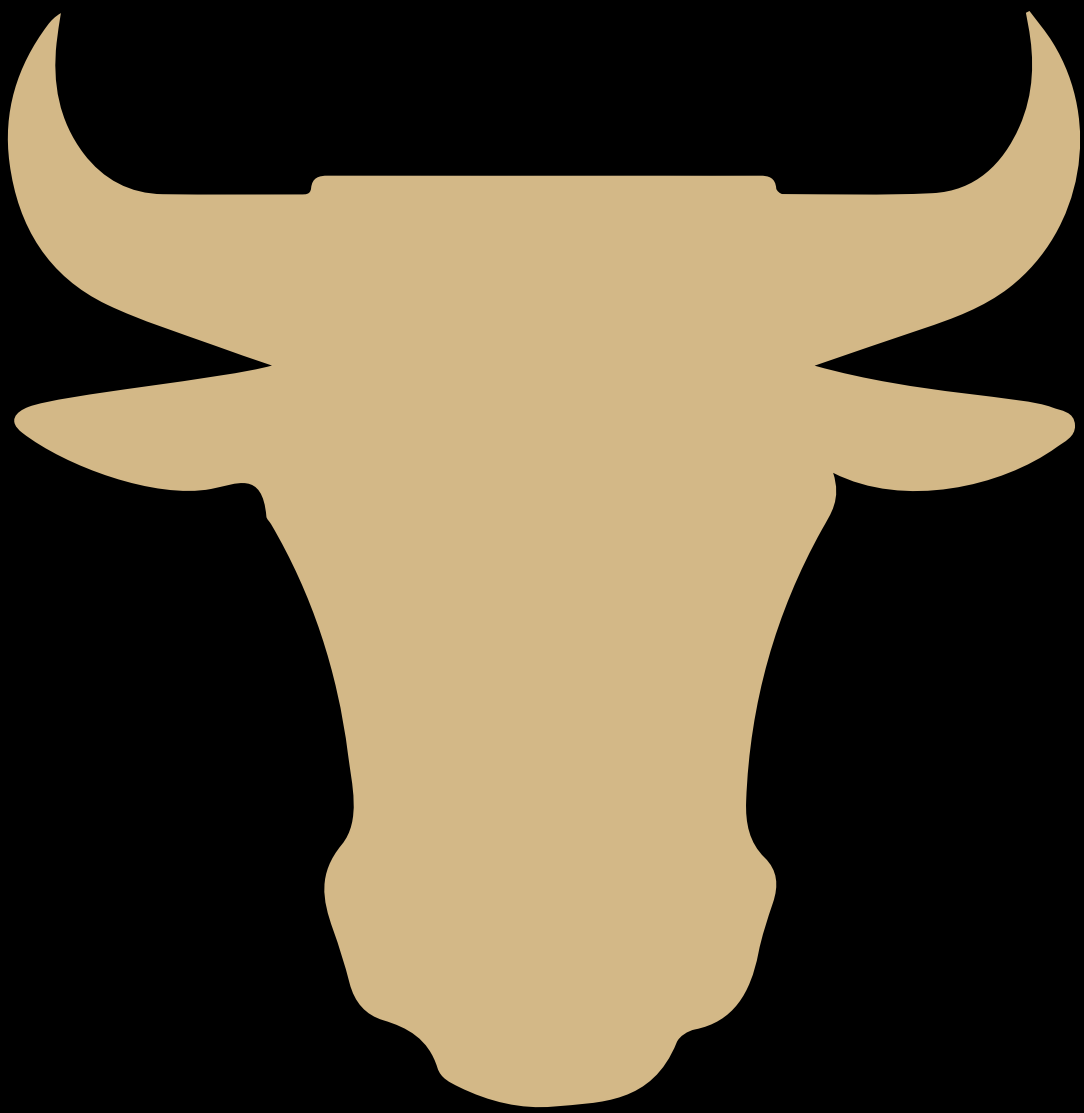


**MR**  **BEEF**  
STEAKHOUSE & BURGER



**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** ..... 81 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** ..... 63 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** ..... 86 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** ..... 69 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 cezarski z kurczakiem lub z krewetkami •**  
**Caesar salad with chicken or shrimp** ..... 71 zł / 82 zł  
Sałata 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

**Sałatka z rostbiefem •**  
**Roast beef salad** ..... 79 zł  
Rostbief 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.

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

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

<b>Polędwica wołowa • Filet Mignon • Tenderloin</b> .....	200 g / 300 g .....	173 zł / 209 zł
<b>Polędwica argentyńska • Argentinian tenderloin</b> .....	200 g / 300 g .....	191 zł / 239 zł
<b>Ribeye Argentyna • Argentinian ribeye</b> .....	300 g .....	209 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 • <b>Kobe Tenderloin</b> .....	100g / 734 zł
Rostbef Kobe • <b>Kobe Sirloin</b> .....	100g / 714 zł
Antrykot Kobe • <b>Kobe Ribeye</b> .....	100g / 724 zł

### STEKI WAGYU A5 JAPONIA • WAGYU STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Wagyu • <b>Wagyu Tenderloin</b> .....	100g / 259 zł
Rostbef Wagyu • <b>Wagyu Sirloin</b> .....	100g / 239 zł
Antrykot Wagyu • <b>Wagyu Ribeye</b> .....	100g / 249 zł

### DODATKI • SIDE DISHES

Pieczarki z masłem czosnkowym • <b>Champignons with garlic butter</b> .....	23 zł
Mix sałat • <b>Salad mix</b> .....	21 zł
Warzywa sezonowe z patelni • <b>Seasonal vegetables from the pan</b> .....	21 zł
Purée ziemniaczane • <b>Mashed potatoes</b> .....	20 zł
Ziemniaczki smażone na maśle z koperkiem i pomidorkami • <b>Potatoes fried in butter with dill and cherry tomatoes</b> .....	19 zł
Frytki stekowe • <b>Steakhouse fries</b> .....	22 zł

### SOSY • SAUCES

Demi-glace wołowy • <b>Beef demi-glace</b> .....	12 zł
Bearnaise .....	12 zł
Pieprzowy • <b>Pepper</b> .....	12 zł
Pieprzowy z gorgonzolą • <b>Pepper with gorgonzola</b> .....	12 zł
Chimichurri .....	12 zł
Masło ziołowe • <b>Herbal butter</b> .....	10 zł

**BURGERS • BURGERS**

Normal 200g / Double 400g

<b>Mr Beef house Burger</b> .....	84 zł / 114 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	
<b>Wagyu Premium Burger</b> .....	112 zł / 141 zł
Wołowina Wagyu Black Angus   Pomidor   Rukola   Rzodkiew Daikon   Czerwona cebula   Ser mimolette   Sos jogurtowo ziołowy • Wagyu Black Angus Beef   Tomato   Arugula   Daikon Radish   Red Onion   Mimolette Cheese   Herb Yogurt Sauce	
<b>Parma Burger</b> .....	83 zł / 112 zł
Wołowina Black Angus   Rukola   Cebula czerwona   Pomidory suszone   Mozzarella   Sos pesto • Black Angus Beef   Arugula   Red onion   Sun-dried tomatoes   Mozzarella   Pesto sauce	
<b>Chicken Burger</b> .....	79 zł / 109 zł
Marynowany filet z kurczaka sous -vide   Sałata rzymska   Scamorza wędzona   Pomidor   Ogórek konserwowy   Cebula   Sos jogurtowo ziołowy • Marinated sous-vide chicken fillet   Romaine lettuce and smoked scamorza   Tomato   Pickled cucumber   Onion   Yogurt and herb sauce	
<b>Mexico Burger</b> .....	84 zł / 111 zł
Wołowina Black Angus   Sałata rzymska   Pomidor   Cebula czerwona   Ogórek konserwowy   Cheddar   Jalapeño   Sos salsa pikantna • Black Angus Beef   Romaine Lettuce   Tomato   Red Onion   Pickled Cucumber   Cheddar   Jalapeño   Spicy Salsa Sauce	
<b>Fish Burger</b> .....	81 zł / 111 zł
Morszczuk w panko   Sałata rzymska   Pomidor   Cebula czerwona   Kiszona kapusta   Sos bearnaise • Panko-crusted hake   Romaine lettuce   Tomato   Red onion   Sauerkraut   Bearnaise sauce	

**Z GRILLA • FROM GRILL**

<b>Ośmiornica z grilla • Grilled Octopus</b> .....	149 zł
Macki ośmiornicy   Puree Truflowe   Caponata pomidorowa   Sos Chimichuri • Octopus Tentacles   Truffle Puree   Tomato Caponata   Chimichuri Sauce	

**DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSE**

<b>Filet z kurczaka Supreme • Chicken fillet Supreme</b> .....	79 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	
<b>Gicz jagnięca sous -vide • Lamb shank sous-vide</b> .....	149 zł
Purée truflowe   Bób na maśle   Oliwa szczypiorkowa   Jus jagnięcy • Truffle purée   Broad beans in butter   Chive oil   Lamb jus	
<b>Sztuka mięsa • Boiled Beef</b> .....	88 zł
Pręga wołowa w sosie własnym   Ziemniaki opiekane   Kalafior romanesco • Beef Tenderloin in its own sauce   Roasted potatoes   Romanesco cauliflower	
<b>Filet z łososia • Salmon fillet</b> .....	83 zł
Puree ziemniaczane   Szpinak w sosie śmietanowym   Orzeszki ziemne   Sos limonkowy • Mashed potatoes   Spinach in cream sauce   Peanuts   Lime sauce	
<b>Makaron z polędwicą w sosie pomidorowym z chili • Pasta with tenderloin in tomato sauce with chili</b> .....	73 zł
Polędwica wołowa   Tagliatelle   Cebula   Czosnek   Sos pomidorowy   Chili • Beef tenderloin   Tagliatelle   Onion   Garlic   Tomato sauce   Chili	

**DESERY • DESSERTS**

<b>Tarta Cytrynowa z sorbetem miętowym • Lemon Tart with Mint Sorbet</b> .....	39 zł
<b>Malinowa panna cotta • Raspberry panna cotta</b> .....	36 zł

WSZYSTKIE CENY W PLN • ALL PRICES IN PLN

Serwis w wysokości 10,5% Zostanie doliczony do rachunku. • 10,5% Service will be added to the bill

**SZEF KUCHNI POLECA • THE CHEF RECOMMENDS**

## 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 • <b>Kobe Tenderloin GOLD</b> .....	100g / 785 zł
Rostbef Kobe • <b>Kobe Sirloin GOLD</b> .....	100g / 766 zł
Antrykot Kobe • <b>Kobe Ribeye GOLD</b> .....	100g / 775 zł

### STEKI WAGYU A5 JAPONIA • WAGYU STEAKS A5 JAPAN

Polędwica Wagyu • <b>Wagyu Tenderloin GOLD</b> .....	100g / 325 zł
Rostbef Wagyu • <b>Wagyu Sirloin GOLD</b> .....	100g / 305 zł
Antrykot Wagyu • <b>Wagyu Ribeye GOLD</b> .....	100g / 315 zł

### STEKI • STEAKS

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



**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 10,5% zostanie doliczony do rachunku.**  
10.5% 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 20 czerwca 2026**  
This menu is valid from 20<sup>th</sup> of June 2026

**MR BEEF**  
STEAKHOUSE & BURGER

Kraków, plac Dominikański 1  
+48 880 202 424  
[www.mrbef.pl](http://www.mrbef.pl)

znajdź nas na • find us on

