

MENU RESTAURACJI

Bydło i Powidło

Kolejowa 47/U25, 01-210 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
146

KATEGORII
17

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

5

Grubo siekany tatar z polędwicy 59
Polędwica rasy Limousine, szalotka, ogórek konserwowy, natka pietruszki, firmowy ketchup i majonez, musztarda Dijon, sos Worcester, Parmigiano Reggiano. Serwowane z naszymi klasycznymi frytkami lub chlebem rustykalnym.

Philly Cheese Slider 46
3 x mini slider z bagietki ze stekiem siekanym z wołowiny Hereford, cebula karmelizowana, cheddar, majonez, jalapeno.

Świeże trufle 19
Dodaj do swojego dania świeże trufle.

Carpaccio 59
Carpaccio z polędwicy wołowej, pesto z rukoli, sos cezar, musztarda kaparowa. Serwowane z naszymi klasycznymi frytkami.

Gazpacho de fresas 29
Gazpacho z truskawkami.

SAŁATKI

6

Caprine & Jam 36
Roszponka, pieczony ser kozí, winogrona, orzechy włoskie, powidła firmowe.

Chef's Salad 62
Mix sałat, czerwona marynowana cebula, awokado, jajko na półmiękkko, blue cheese, orzechy włoskie, pomidorki cherry, ziemniaki. Do wyboru sos: vinaigrette balsamiczny lub ranczerski.

Siekana wołowina 26
Dodatek do sałaty.

Caesar 42
Sałata, Parmigiano Reggiano, grzanki czosnkowe, sos cesarski, grillowany boczek, grzanki.

Plastry polędwicy wołowej 49
Dodatek do sałaty.

Bekon 9
Dodatek do sałaty.

KANAPKI

3

Steak Sandwich 59
Stek z wołowiny w plastrach, marynowana czerwona cebula, musztardowe aioli, mix sałat, domowe chimichurri, bagietka. Serwowane z naszymi klasycznymi frytkami.

Plastry wołowiny pastrami 29
Dodaj do kanapki lub sałaty dodatkową porcję pastrami.

Reuben Sandwich 59
Cienko krojona wołowina pastrami, ser cheddar, kapusta kiszona, sos rosyjski, ogórek kiszony, chleb rustykalny. Serwowane z naszymi klasycznymi frytkami.

DANIA Z WOŁOWINY

6

Polędwica - 100 g

49

Limousine, Polska, podana cena za 100 g. Polecamy porcję 150-250 g.

Rostbef - 100 g

39

Black Angus, Argentyna, podana cena za 100 g. Polecamy porcję 200-300 g.

Steak&Wine dla 2 osób

349

Polędwica Limousine Polska 150 g, Rib-Eye Black Angus Argentyna 200 g, 2 wybrane sosy, 2 wybrane dodatki, butelka wina La Linda Malbec - Mendoza, Argentyna.

Rib-Eye - 100 g

54

Black Angus, Argentyna, podana cena za 100 g. Polecamy porcję 250-350 g.

Steak&More dla 2 osób

259

Polędwica Limousine Polska 150 g, Rib-Eye Black Angus Argentyna 200 g, 2 wybrane sosy, 2 wybrane dodatki.

Flank Steak

79

Flank steak z sosem pieprzowym i frytkami. Wyjątkowy zestaw ze stekiem wyciętym z najlepszej części łąy wołowej. Serwujemy tylko w soboty.

BURGERY

9

Big Mat

69

Wołowina Hereford 2x100 g, autorski sos Steak House, ser cheddar, ogórek konserwowy, grillowana cebula, sałata lodowa, bułka brioche z sezamem.

Ranch Beer&Bacon

76

Wołowina Hereford, chutney z ciemnego piwa i bekonu, cheddar, rukola, sos ranczerski, domowy ketchup, bułka brioche.

California

57

Wołowina Hereford, smashed awokado, sos chipotle mayo, ser cheddar, bułka brioche.

Powidlak

54

Nasz burger firmowy. Wołowina Hereford, powidła śliwkowe z orzechami, ser kozi, rozszponka, orzechy włoskie, bułka brioche.

Beyond BBQ

59

Beyond Meat, pomidor, cebula karmelizowana, sałata, majonez, sos bbq, bułka brioche z sezamem.

Bacon BBQ

54

Wołowina Hereford, pomidor, grillowana cebula cukrowa, sałata, ser mimolette, plastry bekonu, majonez, sos bbq, bułka brioche z sezamem.

Mat Jr.

39

Wołowina Hereford 100 g, autorski sos Steak House, ser cheddar, ogórek konserwowy, grillowana cebula, sałata lodowa, bułka brioche z sezamem.

Steakhouse Burger

Wołowina z argentyńskiego Rib Eye, ser cheddar, grillowane cebula, sos SteakHouse, bułka brioche z sezamem. Cena nieczytelna/brak widocznej ceny w źródle.

Blue Jam

64

Wołowina Hereford, grillowany bekon, ser lazur, aioli, czerwona cebula marynowana, jalapeno, domowe powidła ananas-whisky, bułka brioche z sezamem.

DODATKI		10
Pomidory malinowe	24	Ziemniaki z grilla 16
Pomidory malinowe, pesto bazyliowe, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny.		Ziemniaki Baby Lou, masło, szczypiorek.
Onion Rings	26	Frytki klasyczne 14
Domowe krążki cebulowe z sosami: bbq i chipotle mayo.		Codziennie ręcznie przygotowywane. Podane z firmowym majonezem i ketchupem.
Frytki royal klasyczne	39	Frytki z batata 28
Domowe frytki z ziemniaka, natka pietruszki, sól truflowa, Parmigiano Reggiano, świeże trufle, firmowy majonez.		Domowe frytki z batata, sól ziołowa, domowe aioli.
Frytki royal z batata	49	Coleslaw domowy 14
Domowe frytki z batata, natka pietruszki, sól truflowa, Parmigiano Reggiano, świeże trufle, firmowy majonez.		Lekko pikantny coleslaw z grubo siekanej kapusty.
Sałata domowa	16	Fasolka szparagowa 24
Mix sałat, pomidorki koktajlowe, czerwona marynowana cebula. Do wyboru: sos vinaigrette balsamiczny lub ranczerski.		Zielona fasolka szparagowa z migdałami.

SOSY		6
Powidła śliwka i orzech	6	Śliwkowe chimichurri 6
Powidła ananas whisky	9	Sos pieprzowy z demi glace 12
Masło ziołowe	9	Masło truflowe 24

DESERY

4

Sernik nowojorski

29

Domowy sernik nowojorski z białą czekoladą i domowymi powidłami malinowymi lub polewą ze słonego karmelu.

Brownie z karmelem i lodami

39

Domowe brownie podane z lodami palone masło, karmelem infuzowanym Whisky Single Malt, posypane solą Maldon.

Crème Brûlée

19

Zapiekany deser ze śmietanki i żółtek z warstwą skarmelizowanego cukru.

Key Lime Pie

21

Tarta limonkowa podana z bitą śmietaną.

NAPOJE

13

Coca Cola Zero, Coca Cola - 250 ml

12

Fanta, Sprite - 250 ml

12

Tonic Kinley - 250 ml

12

Woda gaz. / niegaz. - 330 ml

12

Kropla Beskidu.

Woda gaz. / niegaz. - 750 ml

19

Kropla Beskidu.

Red Bull, Red Bull Zero - 250 ml

21

Domowa lemoniada - 400 ml

21

Domowa herbata mrożona - 400 ml

21

Domowa herbata mrożona zielona - 400 ml

23

Lemoniada truskawkowa

23

Lemoniada mango

23

Matcha latte mrożona z malinami

22

Affogato z lodami palone masło

17

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

5

Berry Cooler

29

białe wino bezalkoholowe / truskawki / woda gazowana / mięta

Mimoza

29

prosecco zero / sok z pomarańczy / woda gazowana

Strawberry Spritz

29

prosecco zero / truskawki / woda gazowana / cytryna / mięta

Orange Tonic

26

tonic / sok z pomarańczy / rozmaryn

Hugo Zero

29

prosecco zero / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / mięta / limonka

SOKI

4

Tłoczony jabłkowy - 200 ml

14

Pomidorowy - 250 ml

14

Cappy - 250 ml

14

Pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy.

Świeżo wyciskany pomarańczowy - 300 ml

21

KAWA

7

Espresso

11

Espresso Doppio

16

Americano

14

Cappuccino

16

Flat White

18

Caffe Latte

18

Mleko owsiane / kokosowe

3

HERBATA

5

Ceylon OP	18	Earl Grey	18
Jaśminowa Sencha	18	Rooibos Cederberg	18
Mięta pieprzowa	18		

PIWO

7

Raciborskie Jasny Lager - 500 ml	19	Raciborskie Ciemne - 500 ml	22
Pszeniczne Primator Weizen - 500 ml	22	IPA Misty - 500 ml	28
Corona - 330 ml	21	Corona Zero - 330 ml	21
Bezalkoholowe Bavaria IPA, Wit - 330 ml	18		

WINO

31

House Wine - 125 ml	24/69	House Wine - 750 ml	24/69
Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon - 125 ml Chile, Maipo Valley.	28/84	Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon - 750 ml Chile, Maipo Valley.	28/84
Why Not Negroamaro Primitivo Zinfandel - 125 ml Włochy, Apulia.	32/96	Why Not Negroamaro Primitivo Zinfandel - 750 ml Włochy, Apulia.	32/96

WINO

ciąg dalszy

31

La Linda Malbec - 125 ml Argentyna, Mendoza. 36/109	La Linda Malbec - 750 ml Argentyna, Mendoza. 36/109
Richland Black Shiraz Riverina - 125 ml Australia, Riverina. 43/130	Richland Black Shiraz Riverina - 750 ml Australia, Riverina. 43/130
Baron de Ley Reserva DOCA Rioja - 125 ml Hiszpania, Rioja. 59/177	Baron de Ley Reserva DOCA Rioja - 750 ml Hiszpania, Rioja. 59/177
Gnarly Head 1924 Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon - 125 ml USA, Kalifornia. 125/201	Gnarly Head 1924 Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon - 750 ml USA, Kalifornia. 125/201
El Coco Bezalkoholowe - 125 ml Hiszpania. 26/78	El Coco Bezalkoholowe - 750 ml Hiszpania. 26/78
House Wine - 125 ml 24/69	House Wine - 750 ml 24/69
Yeya Moscatel Chardonnay - 125 ml Hiszpania, Jumilla. 36/109	Yeya Moscatel Chardonnay - 750 ml Hiszpania, Jumilla. 36/109
Winnica Silesian Dolnosielskie Bagieniec - 125 ml Polska. 38/114	Winnica Silesian Dolnosielskie Bagieniec - 750 ml Polska. 38/114
Sileni Sauvignon Blanc - 125 ml Nowa Zelandia, Marlborough. 43/129	Sileni Sauvignon Blanc - 750 ml Nowa Zelandia, Marlborough. 43/129
El Coco Bezalkoholowe - 125 ml Hiszpania. 26/78	El Coco Bezalkoholowe - 750 ml Hiszpania. 26/78
Villa Bellucci Prosecco Extra Dry - 125 ml Włochy, Veneto. 36/108	Villa Bellucci Prosecco Extra Dry - 750 ml Włochy, Veneto. 36/108

WINO

ciąg dalszy

31

Moët & Chandon Brut Imperial AOC Champagne - 125 ml 89/340

Francja, Szampania.

Gosset Grand Millesime Brut AOC Champagne - 750 ml 990

Francja, Szampania.

Moët & Chandon Brut Imperial AOC Champagne - 750 ml 89/340

Francja, Szampania.

KOKTAJLE

9

Vodka Sour

29

wódka / cytryna / cukier / biało / Orange Angostura

Whisky Sour

34

whisky / cytryna / cukier / biało / Angostura

Tom Collins

29

gin / cytryna / cukier / woda gazowana

Negroni

29

gin / Campari / wermut

Margarita

34

tequila / Cointreau / limonka / cukier

Gin & Tonic

29

gin / tonic / limonka

Aperol Spritz

39

Aperol / prosecco / woda gazowana

Hugo Spritz

35

prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / mięta / limonka

Strawberry Spritz

39

prosecco / wódka / truskawki / woda gazowana / cytryna / mięta

ALKOHOLE

16

J.A. Baczewski Vodka - 40 ml	23/169	J.A. Baczewski Vodka - 0.5 l	23/169
Finlandia - 40 ml	26/199	Finlandia - 0.7 l	26/199
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey - 40 ml	25	Jack Daniel's Whiskey - 40 ml	26/249
Jack Daniel's Whiskey - 0.5 l	26/249	Tomatin 12YO Single Malt Scotch Whisky - 40 ml	30
Lagavulin 16YO Whisky - 40 ml	46	Rokeby's Half Crown Gin - 40 ml	26
El Jimador Tequila Blanco - 40 ml	29	Botran Rum Reserva Blanca - 40 ml	26
Cognac Frapin VS Grande Champagne - 40 ml	32	Fernet Branca - 40 ml	26
Jagermeister - 40 ml	24	Digestive / Aperitif - 40 ml	26