

MENU RESTAURACJI

Praski Butcher grill&wine

Stefana Okrzei 8, 03-710 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
148

KATEGORII
21

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Krewetki z Chorizo

64,9

Duże krewetki smażone na maśle z wędzoną papryką, pikantnym chorizo, czosnkiem i sosem pomidorowym. Podawane z chrupiącymi grzankami.

Gravlax z Łososia

49,9

Łosoś gravlax marynowany w ziołach i cytrusach, podany na złocistym placku ziemniaczanym z sosem koperkowym, piklowaną czerwoną cebulą, świeżym koperkiem, kaparami i cytryną.

Siekany Bavette na grzankach

52,9

Grubo siekany stek Bavette w marynacie azjatyckiej, podany na grzankach z majonezem na bazie emulsji szczypiorkowej.

Tacos z policzkiem wołowym

44,9

Chrupiące tacos z policzkiem wołowym marynowanym i wolno duszonym przez 24 godziny w czerwonym winie, z marynowaną czerwoną cebulą, sosem chipotle, świeżą kolendrą i limonką.

Marynowany Rostbef

48,9

Cienkie plastry świeżego rostbefu marynowane w limonce, podane z limonkowo-ziołowym dressingiem z miętą, kolendrą i tajską bazylią. Prażone orzeszki ziemne, marynowana czerwona cebula, świeże chilli i sezam.

Tatar wołowy

54,9

Podwędzany drewnem bukowym, mielony stek Bavette podany z żółtkiem przepiórczym, piklami, czerwoną cebulą, kaparami, emulsją musztardową i chrupiącą bagietką.

ZUPY

1

Żurek

29,9

Żurek na zakwasie żytnim z kiełbasą myśliwską i kiełbasą białą, gotowany na grzybach suszonych z jajkiem i puree ziemniaczanym.

SAŁATKI

2

Cezar

28,9

Sałata rzymska i lodowa, bekon, grzanki czosnkowo ziołowe, pomidorki cherry, kapary, parmezan, sos cezar. Dodatki: grillowany kurczak (100g) +14,90; chrupiący kurczak (100g) +17,90.

Halloumi

39,9

Mieszanka sałat, marynowany burak, pomidorki cherry, czerwona cebula, grapefruit, grillowany ser halloumi, pestki granata, sos miodowo czosnkowy.

DANIA Z WOŁOWINY

10

Hokkaido Wagyu A5 grade

200 zł/ 100 g

Ribeye z japońskiej wołowiny Wagyu, klasa marmurkowatości A5, serwowany na gorącym kamieniu lawowym.

Ribeye z kością 350g

139,9

Klasyczne francuskie cięcie antrykotu, z kością, tzw. Côte de boeuf, sezonowany na sucho 30 dni, rasa Angus.

Filet Mignon 200g

119,9

Stek z polędwicy wołowej sezonowanej na mokro min. 14 dni, rasa Angus lub Hereford.

Bavette 200g

49,9

Stek z łaty wołowej sezonowany na mokro, rasy Angus.

Deska steków 4 osoby

629

Tomahawk, Hanger steak, New York i Filet Mignon, warzywa grillowane, sałatka, ziemniaczki, frytki i krążki cebulowe. Masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu i gochujanch mayo.

Porterhouse 500g

169,9

Z kością w literze T, zawiera polędwice i rostbef, sezonowany na sucho 30 dni, rasy Angus.

Ribeye z jałowki 250g

139,9

Stek ze środkowej części antrykotu z charakterystycznym oczkiem tłuszczu, sezonowany na mokro min. 14 dni, rasa Angus lub Hereford.

New York 250g

94,9

Stek z rostbefu z jałowki, bez kości, z cienką warstwą tłuszczu, sezonowany na mokro.

Deska steków dla 2-3 osób

399,9

Filet mignon z polędwicy, Rostbef z jałowki, Ribeye z kością w zestawie z grillowanymi warzywami, sałatką, ziemniaczkami pieczonymi i frytkami, sos z zielonego pieprzu i limonkowo ziołowy.

Deska steków 2 osoby

329

Ribeye, Hanger Steak, Filet Mignon, warzywa grillowane, sałatka, ziemniaczki, frytki i krążki cebulowe. Masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu i gochujanch mayo.

DANIA GŁÓWNE

6

Gnocchi w sosie kurkowym

39,9

Delikatne gnocchi w sosie kurkowym z dojrzewającym parmezanem i aromatyczną szalwią. Dodatki: grillowany filet z kurczaka +14,90 zł; grillowany rostbef +22,90 zł; grillowane krewetki, 5 szt. +29,90 zł.

Żeberka BBQ

89,9

Długo pieczone żeberka w sosie BBQ, podane z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami.

Stek z tuńczyka w sezamie

89,9

Panierowany w sezamie stek z tuńczyka, zgrillowany tak, aby pozostał różowy w środku, podany na sałatce z rukoli i roszponki z blanszowanym groszkiem cukrowym, edamame, świeżą truskawką, jajkiem, pomidorkami cherry i dressingiem dijon.

Żebro wołowe sous-vide

74,9

Żebro wołowe wolno gotowane metodą sous-vide, podane z aksamitnym purée ziemniaczanym, sosem demi-glace i marynowanymi burakami.

Policzki wołowe

78,9

Delikatny policzek wołowy marynowany i wolno duszony przez 24 godziny w czerwonym winie, podany z sosem własnym, marynowanymi buraczkami i kremowym purée ziemniaczanym.

Cevapcici

54,9

Szaszłyk wołowo-wieprzowy przygotowany metodą sous-vide, podany na wiszącej szpadzie, z frytkami lub pieczonymi ziemniaczkami, grillowanymi warzywami, ajvarem i domowym aioli.

| **BURGERY**

6

Burger z kurkami
64,9

Wołowina mielona na miejscu, bułka maślana, chrupiący placek ziemniaczany, majonez szczypiorkowy, sos kurkowy, cheddar, chrupiący boczek, konfitura z czerwonej cebuli i rukola.

Butcher's classic
49,9

Wołowina mielona na miejscu, bułka maślana, cheddar, bekon, konfitura z cebuli, domowy mayo, pomidor, pickle, sałata lodowa, ketchup.

Lava Burger
58,9

Wołowina mielona na miejscu, bułka maślana, cheddar, bekon, konfitura z cebuli, krążki cebulowe, domowy mayo, pickle, sałata lodowa, ketchup, całość oblana dużą ilością sosu serowego.

Oklahoma Smash
49,9

Dwa smashowe kotlety wołowe, bułka maślana, cheddar, cebula grillowana razem z wołowiną, musztarda, ketchup i pickle.

Burger z policzkiem wołowym
64,9

Soczysty policzek wołowy marynowany w czerwonym winie, gotowany przez 24 godziny do miękkości, z cheddarem, piklami, domowym majonezem i karmelizowaną cebulą w maślanej bułce.

Butcher's double
64,9

Wołowina mielona na miejscu 400g, bułka maślana, cheddar, bekon, konfitura z cebuli, domowy mayo, pomidor, pickle, sałata lodowa, ketchup.

 | **DODATKI**

7

Frytki
12,9

Chrupiące frytki z ketchupem.

Krążki cebulowe
16,9

Złociste krążki cebulowe z sosem BBQ.

Sałata z vianigrette
14,9

Miks sałat, pomidorki koktailowe, czarne oliwki, czerwona cebula, sos vinaigrette.

Koszyk pieczywa
6,9
Ziemniaczki pieczone
12,9

Cząstki ziemniaczane ze skórką w przyprawach i sosem aioli.

Frytki z batata
22,9

Chrupiące frytki z batata podane z sosem aioli.

Warzywa grillowane
14,9

Grillowane, sezonowe warzywa z oliwą ziołową.

SOSY

5

Sos pieprzowy

Sos do steka.

+5 zł

Sos kurkowy

Sos do steka.

+9 zł

Demi-glace

Sos do steka.

+9 zł

Tajski limonkowo-ziołowy

Sos do steka.

+5 zł

Bardzo ostry Piri Piri

Sos do steka.

+3 zł

DLA DZIECI

8

Nie wiem Stripsy z kurczaka w chrupiącej panierce, ketchup, chrupiące frytki.	28,90	Obojętnie Burger ze świeżo mieloną wołowiną, sałata lodowa, ser cheddar, pomidor, ogórek, ketchup, domowy majonez, frytki.	28,90
Nie chce Burger z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa, ser cheddar, pomidor, ogórek, ketchup, domowy majonez, frytki.	28,90	Batatki Chrupiące frytki z batata z domowym majonezem.	22,90
Frytecunki Chrupiące frytki z ketchupem.	14,90	Złociste krążki Chrupiące krążki cebulowe z sosem BBQ.	16,90
Owocki Porcja świeżych sezonowych owoców.	9,90	Lody Dwie gałki lodów, świeże sezonowe owoce, bita śmietana.	16,90

DESERY

2

NAPOJE ZIMNE

10

Coca Cola - 250 ml Warianty: original/zero. 12,9	Fanta/Sprite/Tonic - 250 ml 12,9
Cappy - 250 ml Warianty: orange/apple. 12,9	On Lemon - 330 ml Warianty: yerbata/limonka/rabarbar/gruszka. 15,9
Domowa lemoniada - 0,4 L Warianty: mango, marakuja, limonkowo-bazyliowa, cytrynowa. 16,9	Domowa lemoniada - 1,0 L Warianty: mango, marakuja, limonkowo-bazyliowa, cytrynowa. 34,9
Woda Cisowianka/Perlage - 0,33 L 9,90	Woda Cisowianka/Perlage - 0,7 L 14,90
Ginger Ale - 0,2 L 19,9	Red Bull - 0,25 L 24,9

NAPOJE		12
Espresso	9,9	Espresso doppio14,9
Americano	12,9	Flat white15,9
Caffè latte	17,9	Cappuccino15,9
Herbata Różne smaki.	14,9	Grzane wino28,9 Czerwone lub białe, własnej produkcji syrop na bazie kardamonu, cynamonu, trawy cytrynowej, goździków i imbiru, plaster pomarańczy.
Hapar imbirowy Imbir, miód, cytryna.	17,9	Herbata zimowa - czarna24,9 Herbata, własnej produkcji syrop na bazie kardamonu, cynamonu, trawy cytrynowej, goździków i imbiru, plaster pomarańczy. Dodaj na rozgrzewkę: Whisky (+12zł■), Bourbon (+14zł), Wiśniówka (+10zł).
Herbata zimowa - zielona Herbata, własnej produkcji syrop na bazie kardamonu, cynamonu, trawy cytrynowej, goździków i imbiru, plaster pomarańczy. Dodaj na rozgrzewkę: Whisky (+12zł■), Bourbon (+14zł), Wiśniówka (+10zł).	24,9	Herbata zimowa - rooibata26,9 Herbata, własnej produkcji syrop na bazie kardamonu, cynamonu, trawy cytrynowej, goździków i imbiru, plaster pomarańczy. Dodaj na rozgrzewkę: Whisky (+12zł■), Bourbon (+14zł), Wiśniówka (+10zł).

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		8
Bakalar - 0,5 L	16,9	Cieszyn Lager 0% - 0,5 L16,9
Corona Extra 0% - 0,33 L	16,9	Litovel Citron Free - 0,5 L15,9
Trzeźwy Pirat Rum 0%, mango, imbir, limonka, ginger ale.	29,9	Porn Star Martini 0%39,9 Gin 0%, woda gazowana, marakuja, limonka, wanilia.
Summer Spritz 0% Wino białe 0%, woda gazowana, kardamon, limonka, bazylia.	24,9	Fresh Bull29,9 Red bull, marakuja, limonka, wanilia.

PIWO		11
Litovel Premium - 0,3 L	14,9	Litovel Premium - 0,5 L16,9
Cieszyn Pilsner - 0,3 L	13,9	Cieszyn Pilsner - 0,5 L15,9
Cieszyn Lager - 0,5 L	15,9	Cieszyn Pszeniczne - 0,5 L17,9
Cieszyn Double IPA - 0,5 L	22,9	Litovel Pszeniczny - 0,5 L15,9
Litovel Miodowy - 0,5 L	17,9	Litovel Ciemny - 0,5 L15,9
Corona Extra - 0,33 L	16,9	

WINO		23
Achaval Ferrer 240	Biscardo Valpolicella Ripasso DOC Superiore 180	
Malbec, Mendoza, Argentyna 9 miesięcy we francuskim dębie, bukiet malin, jeżyn i fiołków, akcenty pieprzu i ziaren kawy, pełne ciała, miękkie taniny, mineralne, długi finisz.	Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto, Włochy głęboka rubinowa czerwień, bogaty, złożony aromat z nutą dojrzałej wiśni oraz czekolady i migdałów, miękkie, dobrze wyważone.	
Zweigelt 29/179	Papale Primitivo di Manduria 139	
Kazimierskie Wzgórza, Polska, Eleganckie i delikatne. Wyraźny bukiet z wyczuwalnymi owocami. Dojrzewające w beczkach z dębu sławońskiego, delikatnie taniczne.	Primitivo di Manduria, Puglia, Włochy Bardzo intensywne, okrągłe i miękkie, konfitura z malin, zioła, wanilia.	
Alma Andina Malbec Reserve 135	Viña Santurnia Rioja Crianz 135	
Malbec, Mendoza, Argentyna Dojrzewający we francuskim dębie, pełne, soczyste miękkimi taninami, długi finish.	Tempranillo, Rioja, Hiszpania Mocne nuty owoców, drewna i przypraw, intensywne.	
Crane Lake 119	Horizon du Sud Pinot Noir 115	
Cabernet Sauvignon, California, USA Długi owocowy finish, wyraźne taniny.	Pinot Noir, Burgundia, Francja eleganckie i złożone, jagody, truskawki, wiśnia i wanilia.	

WINO

ciąg dalszy

23

Butcher's Choice

18/89

Primitivo, Puglia, Włochy Pełne i miękkie, delikatne jak na Primitivo.

Domowe

13/49,9

Tempranillo-Garnacha, Galicja, Hiszpania Łączy słodycz z kwasowością, dojrzałe owoce.

Solaris

29/179

Kazimierskie Wzgórza, Polska, półwytrawne wino. Przyjemnie owocowe, bez gorzkości z solidą porcją orzeźwienia.

Geierslay Riesling

119

Riesling, Dolina Mozeli, Niemcy, Harmonijne, delikatnie wytrawne, jabłko, morele, grapefruit.

Butcher's Choice

18/89

Chardonnay, Puglia, Włochy, Świeże, owocowe, długi finish.

Domowe

13/49,9

Macabeo-Chardonnay, Hiszpania, Lekkie, zbalansowane.

Szampan J.M. Gobillard

390

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Francja Leżakowane minimum 3 lata, intensywny, elegancki zapach, harmonijne.

Frizzante Borgo Molino

13/49

Glera, Veneto, Włochy Kwiatowe z nutą zielonego jabłka.

Clos Mont Blanc Castell

19/98

Tempranillo-Cabernet Sauvignon, Cataluya, Hiszpania Gładkie i harmonijne, czerwone i czarne owoce, nuta wanilii.

Mount Riley Sauvignon Blanc

190

Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia Intensywny bukiet, świeże i bardzo aromatyczne, melon, marakuja, limonka.

Cabernet Cortis

29/179

Kazimierskie Wzgórza, Polska Blanc de Noir, wytrawne wino, dzięki użyciu ciemnych winogron, powstało wino z intensywnymi nutami owocowymi.

Rioja Viña Santuria Blanco

107

Viura, Malvasia, Rioja Hiszpania Jasnozłote, wyraziste jabłko i zioła, świeże, okrągłe.

Pinot Grigio Corte delle Rose

19/99

Pinot Grigio, Veneto, Włochy, Lekkie, cytrusowe.

Preludium Brut, NV

250

Kazimierskie Wzgórza, Polska Wino musujące, wytrawne, produkowane metodą szampańską tradycyjną. Subtelne i złożone. Aromaty cytryn, limonek i ciasteczek. Świeże z długim finishem. Leżakowane przez 12 miesięcy.

Prosecco Bedin Extra dry

19/95

Glera, Treviso, Włochy Intensywne złote jabłko i gruszka.

KOKTAJLE

14

Pornstar Martini Wódka, marakuja, limonka, wanilia, prosecco.	34,9	Old Fashioned Bourbon, Angostura bitters, pomarańcza.	34,9
Jager_tini Jagermeister, marakuja, limonka, wanilia.	32,9	Bourbon Sour Bourbon. Limonka, przyprawy zioła.	32,9
Passion Fruit Sour Whisky/wódka/rum, limonka, cytrusy, angostura.	32,9	Mango&Ginger Margarita Tequila, mango, imbir, limonka.	32,9
Smoky Tango Grant's Triple Wood Smoky Whisky, limonka, mango, imbir.	34,9	Long Island Ice Tea Wódka, rum, gin, tequila, triple sec, cytryna, cola.	44,9
Negroni Gin, wermut, campari.	34,9	Hugo Prosecco, limonka, mięta, zioła, czarny bez woda gazowana.	24,9
Vodka Exotic Bull Wódka, Red Bull, marakuja, limonka, wanilia.	44,9	Aperol Spritz Aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza.	29,9
Summer Sprits Prosecco, kardamon, bazylia, limonka.	24,9	Italian Spritz Aperol, frizzante, marakuja, limonka, wanilia, pomarańcza.	29,9

ALKOHOLE

4

Jägermeister - 40 ml	14	Sierra Tequila - 40 ml	14
Malibu - 40 ml	14	Baileys - 40 ml	14

WÓDKA3			
Baczewski - 40 ml		12	Finlandia - 40 ml10
Wyborowa - 40 ml		9	

GIN2			
Seagram's - 40 ml		12	Bombay Sapphire - 40 ml22

RUM2			
Captain Morgan (white) - 40 ml		12	Kraken (dark) - 40 ml19

WHISKY6			
Jim Beam - 40 ml		14	Wild Turkey - 40 ml18
Tullamore Dew - 40 ml		12	Bushmills - 40 ml12
Chivas Regal Extra Rye - 40 ml		24	Jack Daniel's - 40 ml14