

MENU RESTAURACJI

Prime Cut & Cigar Room

Wybrzeże Kościuszkowskie 43B, 00-347 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
69

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

10

TATAR WOŁOWY

75 zł

tatar z polędwicy wołowej / majonez truflowy / korniszon / szczypiorek / gorczyca / / chips ziemniaczany / piklowana szalotka

CARPACCIO WOŁOWE

75 zł

wołowina / emulsja z parmezanu / karczochy / kapary

TUNA TARTARE

72 zł

tuńczyk bluefin / awokado / imbir / kolendra / sezam / chilli

PIEROGI WOŁOWE

49 zł

szarpana wołowina / czerwona kapusta z miętą / demi glace / świeży chrzan

OŚMIORNICA

89 zł

ośmiornica / czarny ryż / chipsy z ziemniaka / mus paprykowy

OSTRYGI

65 zł

ostrygi / cytryna / sos mignonette

MARYNOWANA CYKORIA Z POMIDORAMI

49 zł

pomidory / serek estragonowy / orzech laskowy / gruszka

SELEKCJA SERÓW V*

119 zł

selekcja polskich serów / miód / orzechy włoskie / winogrona

KREWETKI

69 zł

krewetki / czosnek / piri piri / masło / wino / natka pietruszki

FOIE GRAS

89 zł

foie gras / brioche / gruszka / grejpfrut / kalarepa / sos na bazie tokaju

ZUPY

1

ŻUREK

45 zł

żurek / biała kiełbasa / jajko / grzyby / boczek wędzony / puree ziemniaczane

SAŁATKI

3

SAŁATKA CAESAR - kurczak z grilla

59 zł

sałata rzymska / parmezan / Caesar dressing / kurczak z grilla lub krewetki / / grzanki

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ

69 zł

mix sałat / plastry polędwicy wołowej / piklowana czerwona cebula / niebieski / ser dojrzewający / pomidor / pestki słonecznika / pomidory suszone / awokado / / dressing balsamiczny

SAŁATKA CAESAR - krewetki

79 zł

sałata rzymska / parmezan / Caesar dressing / kurczak z grilla lub krewetki / / grzanki

KANAPKI

4

BEEF BURGER

65 zł

wołowina / ogórek / pomidor / cebula / sałata / domowy majonez / frytki

SURF & TURF BURGER

95 zł

wołowina / krewetki / rukola / piklowana czerwona cebula / / majonez chipotle/ mus awokado / frytki

BACON CHEESEBURGER

79 zł

wołowina / bekon / mimolette / ogórek / pomidor / cebula / sałata / sos / jalapeño / frytki

WAGYU BURGER

129 zł

wołowina wagyu – polędwica wołowa / majonez truflowy / piklowany ogórek / / rukola / ser Gruyère / frytki

DANIA GŁÓWNE

3

KACZE UDO

99 zł

kacze udo / zielona soczewica w panko / puree pomarańczowe / cykorja / / pomarańczowy demi glace

STEK Z KALAFIORA V*

55 zł

kalafior / mus z ciecierzycy / chimichurri / sezam / parmezan / pikle

UDZIEC JAGNIĘCY SOUS VIDE

115 zł

udziec jagnięcy / warzywa w emulsji maślanej / puree z batata / rozmarynowy / demi glace

RYBY I OWOCE MORZA

1

DORADA

139 zł

dorada / mix sałat z dressingiem cytusowym / salsa ziołowa

DANIA Z WOŁOWINY

12

FILET MIGNON

165 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / polędwica 240g

NEW YORK STRIP

145 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / rostbef 350g

RIB EYE

155 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Hereford / antrykot 350g

NEW YORK STRIP

285 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / rostbef z kością +/- 450g

COTE DE BOEU

310 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Hereford / antrykot z kością +/- 550g

TOMAHAWK

540 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / antrykot z kością 1000g

T-BONE STEAK

260 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / T-bone 650g

CHATEAUBRIAND

249 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / polędwica 500g

TOMAHAWK

385 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / antrykot z kością 1000g

T-BONE STEAK

540 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / T-bone 700g

NEW YORK STRIP 100 DAYS

550 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Holsztyno-Fryzyjskiej / rostbef z kością +/- 450g

COTE DE BOEUF 100 DAYS

550 zł

polska selekcjonowana wołowina rasy Hereford / antrykot z kością +/- 550g

DODATKI

13

ziemniak z ogniska z kremem truflowym	22 zł	szparagi w emulsji maślanej	25 zł
frytki	22 zł	bocznik z patelni	25 zł
frytki z batata z solą morską	23 zł	mix sałat z pomidorkami cherry	25 zł
frytki z pastą truflową i parmezanem	33 zł	palona brukselka	23 zł
puree ziemniaczane	24 zł	warzywa grillowane z ziołami	25 zł
szpinak blanszowany z czosnkiem	27 zł	foie gras 40g	49 zł
trufła 3g	65 zł		

SOSY

6

masło czosnkowo – ziołowe	12 zł	sos z czerwonego wina	12 zł
sos pieprzowy	12 zł	sos bearnaise	15 zł
sos chimichurri	12 zł	sos gorgonzola – koniak	15 zł

DESERY

4

CZEKOLADOWY FONDANT Z PISTACJĄ

49 zł

ciasto czekoladowe / pistacje / lody pistacjowe / kruszonka pistacjowa

MUS WANILIOWY Z TRUSKAWKĄ

39 zł

mus z mascarpone / wanilia / truskawka / ciasto kruche / lody miętowe

SERNIK NOWOJORSKI

39 zł

kremowy sernik / biała czekolada / frużelina wiśniowa

LODY PRIME CUT

35 zł

3 kulki lodów do wyboru / owoce / kruszonka

REKOMENDACJE SZEFA

4

Wagyu (100g)

330.00 zł / 100g

Wagyu A5 class. Fresh, with a unique taste and outstanding marbling - high fat content. Natural fat dissolves during thermal processing, giving it perfect crispness and juiciness. A cattle breed with a maximum age of two years, fed exclusively with corn muesli. Country of origin: Japan.

Wagyu (200g)

660.00 zł / 200g

Wołowina Wagyu klasy A5. Świeży, o wyjątkowym smaku i wybitnym marmurkowaniu - wysokiej zawartości tkanki tłuszczowej. Naturalny tłuszcz rozpuszcza się w czasie obróbki termicznej, nadając idealną kruchość i soczystość. Rasa bydłęca żyjąca maksymalnie dwa lata, karmiona wyłącznie musli kukurydzianym. Kraj pochodzenia: Japonia.

Wagyu (250g)

825.00 zł / 250g

Wołowina Wagyu klasy A5. Świeży, o wyjątkowym smaku i wybitnym marmurkowaniu - wysokiej zawartości tkanki tłuszczowej. Naturalny tłuszcz rozpuszcza się w czasie obróbki termicznej, nadając idealną kruchość i soczystość. Rasa bydłęca żyjąca maksymalnie dwa lata, karmiona wyłącznie musli kukurydzianym. Kraj pochodzenia: Japonia.

Wagyu (300g)

990.00 zł / 300g

Wołowina Wagyu klasy A5. Świeży, o wyjątkowym smaku i wybitnym marmurkowaniu - wysokiej zawartości tkanki tłuszczowej. Naturalny tłuszcz rozpuszcza się w czasie obróbki termicznej, nadając idealną kruchość i soczystość. Rasa bydłęca żyjąca maksymalnie dwa lata, karmiona wyłącznie musli kukurydzianym. Kraj pochodzenia: Japonia.

OFERTA SPECJALNA Z KARTY ZJEDZ.MY

8

Siberian caviar 5* (30g) Caviar from Siberian sturgeon. It has a distinctive, complex flavor with a long and robust finish. The medium-sized, lustrous roe beads range in diameter from 2.4 to 3.2 mm and vary in color from black and gray to shades of brown and olive. 390.00 zł / 30g	Siberian caviar 5* (50g) 690.00 zł / 50g
Siberian caviar 6* (30g) 490.00 zł / 30g	Siberian caviar 6* (50g) 790.00 zł / 50g
Oscietra caviar 5* (30g) Caviar from Russian sturgeon. It is distinguished by a slightly nutty flavor with great depth and a mild, buttery finish. It features large, firm, and plump roe pearls ranging in diameter from 2.7 to 3.5 mm, in colors ranging from gray to olive, brown, and gold. 490.00 zł / 30g	Oscietra caviar 5* (50g) 790.00 zł / 50g
Oscietra caviar 6* (30g) 550.00 zł / 30g	Oscietra caviar 6* (50g) 890.00 zł / 50g