

STEAKOWNIA

MENU



WWW.STEAKOWNIA.PL

WWW.STEAKOWNIASTORE.PL

NAPoje ZIMNE

	Pepsi	200ml	9,00 zł
	Pepsi Zero Cukru	200ml	9,00 zł
	Mirinda	200ml	9,00 zł
	7up	200ml	9,00 zł
	Schweppes	200ml	9,00 zł

Lemoniada cytrusowa	1l	29,00 zł
	330ml	12,00 zł

NAPoje GORĄCE

Herbata	14,00 zł
Assam, Zielona, Earl Grey, Miętowa, Owocowa	
Espresso	10,00 zł
Caffe Crema	14,00 zł
Kawa z mlekiem	14,00 zł
Caffe Latte	16,00 zł
Caffe Chociatto	19,00 zł

PIWO

HISTORIA

Bawarskie prawo browarnicze z 1539 r. ograniczało produkcję piwa do 7 miesięcy. Piwnice były używane do leżakowania piwa, warzonego już w marcu, by zaspokoić pragnienie bawarczyków latem. Tradycja ta przetrwała do Oktoberfestu, gdzie dawniej piwo marcowe było głównym trunkiem, zastąpione teraz festbierem.

CECHY:

Piwo rzemieślnicze warzone w regionalnym browarze w Mikołajkach charakteryzuje się czystym charakterem lagerowym. Jest klarowne, a piana, zmieniająca się od białej do beżowej, jest zwarta i trwała.

Piwo rzemieślnicze Steakowe 0,5l 20,00 zł

WÓDKA

Charakter Wódki Steakownia, podkreśla wyjątkowa, specjalnie zaprojektowana, malowana butelka. Dekoracje butelki są inspirowane elementami krajobrazu i dębów otaczających gospodarstwa Warmii.

CECHY:

- 10-krotna powolna filtracja z użyciem węgla drzewnego aktywowanego srebrem
- Na bazie 100% spirytusu zbożowego(żyto)
- Na bazie najczystszej mazurskiej wody z własnego ujęcia
- Zawartość alkoholu 40%

Wódka Steakownia 40ml/0,5l 14,00/150,00 zł

	Aqua Carpatica	300ml	15,00 zł
	Krystaliczne Źródło	300ml	15,00 zł
	Toma	200ml	9,00 zł
pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka			
	Rockstar	250ml	14,00 zł
	Lipton Ice Tea	200ml	9,00 zł
Lemon, Peach, Green			
	Woda niegazowana	330ml	9,00 zł
	Woda gazowana	330ml	9,00 zł
	Dzbanek wody gazowana / niegazowana	1l	19,00 zł

PIWO BECZKOWE

	Kozel Leżak	0,5l	18,00 zł
	Kozel Leżak	0,3l	15,00 zł
	Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	18,00 zł

PIWO BUTELKOWE

	Peroni Nastro Azzurro	0,33l	16,00 zł
	Pilsner Urquell	0,5l	18,00 zł
	Książęce IPA	0,5l	18,00 zł
	Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	18,00 zł

PIWO SMAKOWE

	Captain Jack Blue Lagoon	0,4l	17,00 zł
	Captain Jack Original	0,4l	17,00 zł

	Lech Apple Lemongrass	0,5l	17,00 zł
---	-----------------------	------	----------

PIWO BEZALKOHOLOWE

	Kozel 0,0%	0,5l	18,00 zł
	Lech Free Lager	0,33l	14,00 zł
	Lech Free Lime Mint	0,33l	14,00 zł
	Książęce Złote Pszeniczne 0%	0,5l	18,00 zł

Sok malinowy 3,00 zł

Piwo rzemieślnicze Steakowe 0,5l 20,00 zł

Nasze autorskie z lokalnego browaru, bursztynowe z delikatną nutą chmielową, idealne do steka

WINO

Wino Steakowe czerwone
Shiraz, Cabernet, Australia, wytrawne
150/750ml **25,00/110,00 zł**

Wino grzane 200ml 20,00 zł

Wino grzane 0% 200ml 20,00 zł



COSMOPOLITAN

Wódka (Vodka),
Likier Cointreau (Cointreau Liqueur),
Sok z limonki (Lime Juice),
Sok żurawinowy (Cranberry Juice)

32,00 zł



HUGO

Prosecco,
Syropu z kwiatów czarnego bzu,
Kilka listków mięty,
Limonka, Woda

32,00 zł



WHISKY SOUR

Whisky, Sok z cytryny,
Syrop cukrowy

32,00 zł



APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol,
woda gazowana

32,00 zł



MOJITO*

Rum Bacardi Carta Blanca, Mięta,
Limonka, Cukier brązowy, Woda gazowana
* możliwe w wersji bezalkoholowej

32,00 zł

» NA START

Carpaccio wołowe

pesto bazyliowe, kapary, parmezan, pieczywo

90g 43,00 zł

Tatar (udziec górna zrazowa)

cebula, ogórek, kapary, pieczywo

100g 29,00 zł

Tatar (połędwica wołowa)

cebula, ogórek, kapary, pieczywo

100g 45,00 zł

Krewetki w panko z sosem pikanto-słodkim 6szt. 32,00 zł

Zupa wołowa gulaszowa 23,00 zł

wołowina, papryka czerwona, papryka zielona, włoszczyzna, pomidory krojone w sosie, bulion wołowy, przyprawy



» SAŁATKI

Sałatka Chateaubriand

Polędwica dojrzewająca Chateaubriand 120g, rukola, roszponka, sałata lodowa, cebula, pomidory koktajlowe, ogórek konserwowy, sos miodowo-musztardowy

49,00 zł

Krewetki

Krewetki w sosie maślano-winnym, pomidory koktajlowe, natka pietruszki, świeży czosnek, białe wino, bułki czosnkowe

49,00 zł 8szt.



MAKARON

Tagliatelle z grillowaną dojrzewającą polędwicą Chateaubriand w sosie truflowym

Makaron tagliatelle z algami morskimi, polędwica wołowa 120 g, śmietana, pasta truflowa, pomidorki cherry, parmezan, cebula, pieczarki

69,00 zł



ALERGENY

1. Gorczyca 2. Skorupiaki 3. Pszenica 4. Mleko 5. Jaja 6. Seler 7. Soja 8. Gluten 9. Sezam 10. Siarczyny

» STEKI KLASYCZNE

Pochodzą z części grzbietowych bydła, najbardziej popularne, rozpoznawalne oraz pożądane przez konsumentów. Mięśnie te, wpadają w paletę smaków słodkich. Charakteryzują się idealną kruchością, miękkością oraz soczystością. Polecamy dla gości rozpoczynających swoją "przygodę" ze stekami.

Polędwica Filet Mignon	100g	42,00 zł
T-Bone suchodojrzewający	100g	31,00 zł
Rib eye bone in (Antrykot z/k) suchodojrzewający	100g	31,00 zł
Rib eye (Antrykot b/k)	100g	31,00 zł
Rostbef b/k	100g	31,00 zł
Tomahawk Steak	100g	29,00 zł

» STEKI RZEŹNICKIE

Pochodzące z części udźca oraz brzusznych mięśnie, które są bardziej wypracowane, co powoduje ich zbitą strukturę. Rzadko spotykane w restauracjach - raczej niedostępne w typowych steakhausach. Steki rzeźniczne są mniej delikatne niż steki klasyczne, ale posiadają większą głębię smaku (paleta smaków wytrawnych).

Sielawka	100g	23,00 zł
Bavetta	100g	23,00 zł
Gruszka	100g	23,00 zł
Krzyżowa	100g	23,00 zł
Orzech	100g	23,00 zł
Pajączek	100g	23,00 zł
Flank steak	100g	23,00 zł

WINO IDEALNE DO STEKÓW

Nasze wino najlepiej podkreśli smak wołowiny.



NASZĄ SPECJALNOŚCIĄ JEST WOŁOWINA SEZONOWANA.

Podawana przez nas wołowina pochodzi z rodzinnego gospodarstwa, z serca Warmii i Mazur. 100 % natury daje w efekcie najlepszą wołowinę: soczystą, kruchą, delikatną i aromatyczną. Na niepowtarzalną kruchość naszego mięsa mają wpływ czynniki biologiczne takie jak: rasa bydła, wiek, rodzaj mięsa oraz czynniki środowiskowe takie jak: sposób żywienia zwierząt, postępowanie przedubojowe, warunki prowadzenia uboju, warunki wychłodzenia, dojrzewania i sezonowania mięsa.

Złoty dotyk steakmistrza

Stek z polędwicy dojrzewającej w 23 karatowym złocie, frytki, mix салат, dwa sosy do wyboru, masło czosnkowe, surówka

300g 500,00 zł



STEAKOWNIA

T-bone - król steków, uwielbiany przez fanów wołowiny. W stanach zjednoczonych oraz Anglii stał się legendą. Swoją nazwę zawdzięcza charakterystycznej kości w kształcie litery T, która dzieli steka na dwie części. Większa część to Rostbeef, a mniejsza polędwica. Porterhouse – rodzaj T-bona w którym polędwica jest równej wielkości z rostbefeem. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.



Tomahawk Steak - jest to środkowa część antrykotu, wykrajana wraz z żebrem. Stek sezonowany jest na mokro, dzięki czemu jest soczysty, natomiast charakterystyczna kość nadaje mu aromatu oraz intensywnego smaku. Mięso posiada przerosty tłuszczowe, które po wysmażeniu nadają mu jeszcze głębszego smaku. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.

Antrykot bez kości (ang. Rib-Eye) - mięsień zawierający sporo przerostów tłuszczowych, dzięki czemu jest wyjątkowo soczysty, ma intensywny mięsny smak i delikatną konsystencję mięsa. Posiada charakterystyczne oko tłuszczu - stąd nazwa: "oko antrykotu - Rib-Eye". Możemy go porównać do karkówki wieprzowej. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.

Antrykot z kością (ang. Rib-Eye bone in) - sezonowany na sucho, z kością stek - charakteryzuje się intensywnym smakiem oraz głębokim aromatem mięsa. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.

Sielawka - charakterystyczny chudy, płaski mięsień znajdujący się w środkowo dolnej części udźca. Kroimy go w paski. Polecamy w stopniu średnio wysmażonym.

Bavetta - mięsień wycinany z dolnej części łaty wołowej, charakteryzujący się ciekawą strukturą o grubych włóknach, które nadaje mu kruchości. Bardzo popularny stek we Francji, skąd pochodzi nazwa Bavett. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym. **Nie poleca się w stopniu well done** - mięso straci swoją kruchość i miękkość. Kroimy ją w paski.

Flank Steak - mięsień wykrajany z górnej części łaty wołowej, chudy oraz intensywny w smaku stek, o strukturze cienkich włókien. Kroimy go w paski. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.

Gruszka - stek wykrajany z udźca, nazwa pochodzi od kształtu (przypomina gruszkę). Chudy stek o charakterystycznym lekko wytrawnym smaku i zwartej strukturze. Polecamy w stopniu średnio wysmażonym.

Orzech - stek wykrajany z przedniej części udźca (skrzydła), nazwa pochodzi od kształtu. Bardzo chudy stek o zwartej strukturze, z wyraźnym przerostem tkanki łącznej po środku. Polecamy w stopniu średnio wysmażonym.

Krzyżowa - stek wykrajany z górnej części udźca. Stek jest delikatny o zwartej strukturze, posiadający nieznaczne przerosty tłuszczowe. Polecamy w stopniu pół-krwistym lub średnio wysmażonym.

Pajączek - stek wykrajany ze stawu biodrowego udźca, charakterystycznie pokryty marmurkiem, który przypomina pajęczą sieć, dzięki czemu zawdzięcza swoją nazwę. Pajączek jest stekiem soczystym o delikatnej strukturze. Polecamy w stopniu średnio wysmażonym.

CIEKAWOSTKA

Tomahawk Steak z wyglądu przypomina Indiański toporek, stąd jego zapożyczona nazwa Tomahawk - toporek.

DODATKI



ZESTAWY

Żebro wołowe z sosem BBQ

Żebro wołowe 400g, puree maślano-truflowe 200gr, mix sałat, sos BBQ

 400g **90,00 zł**



Stek Filet Mignon ze szparagami na aromatycznym czarnym ryżu z prażonymi pistacjami

Polędwica wołowa 200 g, szparagi, pistacje, masło czosnkowe, ryż czarny, wino czerwone

 200g **120,00 zł**

Polędwica Gospodarza

Stek z polędwicy Chateaubriand, frytki stekowe, surówka, sos do wyboru x1, masło czosnkowe

 200g **110,00 zł**



Rostbef Warmiński

Stek z rostbefu, frytki stekowe, surówka, sos do wyboru x1, masło czosnkowe

 300g **110,00 zł**



Antrykot Mazurski

Stek z antrykotu, frytki stekowe, surówka, sos do wyboru x1, masło czosnkowe

 350g **120,00 zł**



STEAKOWNIA



Pierś z kaczki w żurawinie z truflowym puree

NOWOŚĆ

Soczysta pierś z kaczki serwowana z aksamitnym puree maślano-truflowym, grilowanymi szparagami oraz klasycznymi buraczkami. Całość dopełnia aromatyczny sos z żurawiny, który podkreśla wyjątkowy smak mięsa.

300g 80,00 zł

Poliki wołowe w sosie Demi-glace

NOWOŚĆ

Delikatny, długo gotowany polik wołowy w esencjonalnym sosie demi-glace podany z aksamitnym puree maślano-truflowym, grilowanymi warzywami oraz dwoma sosami - wyrazistym BBQ i konfiturą żurawinową.

400g 85,00 zł



Burger trio deluxe

NOWOŚĆ

Trzy autorskie miniburgery w różnych odstonach podane z chrupiącymi frytkami, aksamitną ławą serową oraz trzema domowymi sosami.

83,00 zł



Specjał Rzeźnika

NOWOŚĆ

Marynowany steak rzeźnicki w chimichurri, grillowane warzywa, mix sałat, sos czosnkowy, sos chimichurri, żurawina, masło czosnkowe, frytki steakowe (160 g).

200g 95,00 zł



Szpik

NOWOŚĆ

Aromatyczne kości wołowe (2 sztuki) wypełnione aksamitnym szpikiem o głębokim, intensywnym smaku, podkreślającym naturalny charakter wołowiny. Podawane z chrupiącymi grzankami i sosem chimichurri.

49,00 zł



DESKI STEKÓW

Deska steków rzeźnickich dla 2 osób

Steki rzeźnicze, frytki stekowe x2, surówka x2, sos do wyboru x2, masło czosnkowe x2 (zestaw dla 2 osób)

 500g **160,00 zł**



WINO IDEALNE DO STEKÓW

Nasze wino najlepiej podkreśli smak wołowiny.



Deska steków klasycznych dla 2 osób

Steki klasyczne, frytki stekowe x2, surówka x2, sos do wyboru x2, masło czosnkowe x2 (zestaw dla 2 osób)

 500g **210,00 zł**

CIĘKAWOSTKA

Nazwa Chateaubriand wzięta się od francuskiego pisarza François-René de Chateaubriand, który uwielbiał tą część polędwicy.

ZESTAW DODATKÓW - STEAK

Zestaw Klasyk NOWOŚĆ

Masło czosnkowe, sos pieprzowy, frytki steakowe, mix sałat

28,00 zł



Zestaw Truflowy Dotyk NOWOŚĆ

Masło czosnkowe, sos pieprzowy, puree maślano-trufłowe, warzywa grillowane

34,00 zł

Zestaw Ostro-Słodko NOWOŚĆ

Masło czosnkowe, sos pieprzowy, frytki z batatów, mix sałat

36,00 zł



DESER

Fondant czekoladowy z gałką lodów 28,00 zł

DODATKI

Frytki z sosem serowym i bekonem 250g 25,00 zł

Frytki z batatów 160g 18,00 zł

Frytki truflowe 160g 18,00 zł

Frytki stekowe 160g 12,00 zł

Puree maślano-truflowe 200g 14,00 zł

Mix sałat z sosem miodowo-musztardowym 150g 10,00 zł

Surówki 150g 10,00 zł

Masło czosnkowe / Sos pieprzowy 20g/45g 4,00 zł

Sosy 45g 4,00 zł

ketchup, majonez, majonezowy, BBQ, chrzanowy, jalapeno, miodowo-musztardowy, żurawina, sos czosnkowy

Warzywa grillowane 150g 16,00 zł

pieczarka, cebula czerwona, cukinia, papryka



BURGERY I KANAPKI

WSZYSTKIE NASZE BURGERY SĄ Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ MIN. 5 TYGODNI



Doritos Nachos Burger

ze 180g surowego mięsa, bułka, rukola, pomidor, ser, nachosy, sos jalapeno

42,00 zł

Doritos



Na wypasie

ze 180g surowego mięsa, bułka, roszponka, rukola, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, sos majonezowy, sos BBQ

44,00 zł



Camembert

ze 180g surowego mięsa, bułka, ser camembert, żurawina, roszponka, pomidor, sos majonezowy

42,00 zł



Bacon

ze 180g surowego mięsa, bułka, bekon, ser, sałata lodowa, pomidor, czerwona cebula, sos chrzanowy

45,00 zł



Sweet Bacon

ze 180g surowej wołowiny, sos bekonowo-klonowy, siekana sałata lodowa, cebula czerwona, pomidor, bułka

42,00 zł



Tartufo Picante

ze 180g surowej wołowiny, siekana sałata lodowa, sos truflowy, mascarpone, salami picante, bułka

43,00 zł

DODAJ DO SWOJEGO BURGERA

Ser	5,00 zł	Kotlet 100g	9,00 zł	Bekon	5,00 zł	Jalapeno	5,00 zł
Pastrami	7,00 zł	Kotlet 180g	16,00 zł	Ser camembert	7,00 zł		

ALERGENY

1. Gorczyca 2. Skorupiaki 3. Pszenica 4. Mleko 5. Jaja 6. Seler 7. Soja 8. Gluten 9. Sezam 10. Siarczyny



Pastrami

ze 180g surowego mięsa,
bułka, pastrami wołowe,
rukola, pomidor, musztarda,
sos majonezowy

43,00 zł

Wieśniak

ze 180g surowego mięsa,
bułka z sezamem, sałata,
pomidor, czerwona cebula,
sos chrzanowy

39,00 zł



PIWO NAJLEPSZE DO WOŁOWINY

Smak burgerów i kanapek idealnie
podkreśli nasze piwo Steakowe.
Zamów i się przekonaj.



Farmer

ze 180g surowego mięsa,
bułka, ser panierowany,
sałata lodowa,
cebulka prażona,
bekon, sos jalapeno

50,00 zł

Kozak

2x180g surowego mięsa,
bułka, papryczki jalapeno,
sałata lodowa, pomidor,
ser, czerwona cebula,
sos chrzanowy, sos majonezowy

52,00 zł



Kanapka z szarpaną wołowiną

Wołowina wolno gotowana 180g, bułka pita, rukola,
prażona cebula, ogórek konserwowy, sos BBQ, sos chrzanowy

40,00 zł

Kanapka z pastrami

Pastrami wołowe 200g, bułka,
surówka colesław

40,00 zł



LAWA SEROWA + 14 ZŁ

Płynny sos cheddar polany
po całym burgerze.
Serwowane przez kelnerów.



Zestaw:

57,00 zł

Burger + frytki stekowe + Pepsi 200ml + sos
do wyboru

*nie dotyczy: Kozak burgera, Farmer burgera, Walker 18+.

ALERGENY

1. Gorczyca 2. Skorupiaki 3. Pszenica 4. Mleko 5. Jaja 6. Seler 7. Soja 8. Gluten 9. Sezam 10. Siarczyny





BURGERY SMASH

NOWOŚĆ

Hawaii teriyaki

ze 2x100g surowej wołowiny,
grilowany ananas, sos teriyaki,
ser, siekana sałata lodowa,
pomidor, bułka

45,00 zł



Jalapeno bacon

ze 2x100g surowej wołowiny, bekon,
sos bekonowy, sałata rukola,
papryczki jalapeno, bułka

45,00 zł

Walker 18+

ze 2x100g surowej wołowiny,
sos BBQ whisky-Johnnie Walker Black,
ser, siekana sałata lodowa,
cebula czerwona, bułka

18+

49,00 zł



LAWA SEROWA + 14 ZŁ

Płynny sos cheddar polany
po całym burgerze.
Serwowane przez kelnerów.



Zestaw:

57,00 zł

Burger + frytki stekowe + Pepsi 200ml + sos
do wyboru

*nie dotyczy: Kozak burgera, Farmer burgera, Walker 18+.



DODAJ DO SWOJEGO BURGERA

Ser	5,00 zł	Kotlet 100g	9,00 zł	Bekon	5,00 zł	Jalapeno	5,00 zł
Pastrami	7,00 zł	Kotlet 180g	16,00 zł	Ser camembert	7,00 zł		

ALERGENY

1. Gorczyca 2. Skorupiaki 3. Pszenica 4. Mleko 5. Jaja 6. Seler 7. Soja 8. Gluten 9. Sezam 10. Siarczyny

STEAKOWNIA

STORE

KLIKNIJ ZAMÓW

SKAKUJ. BEZ WYCHODZENIA Z DOMU

WWW.STEAKOWNIASTORE.PL



STEAKOWNIA



🍴 Łomianki
ul. Brukowa 25
📞 785 881 792

🍴 Olsztyn
ul. Prosta 38
📞 89 522 27 65

🍴 Warszawa
ul. Krucza 23/31
📞 517 622 719

🍴 Gdańsk
ul. Stągiewna 18
📞 690 877 798

🍴 Białystok
ul. Lipowa 19/21
📞 85 663 21 75

🍴 Piaseczno
ul. Puławska 46
📞 785 881 734

🍴 Biskupiec
ul. Warmińska 2
📞 89 715 15 55

🍴 Wrocław
ul. Wita Stwosza 55
📞 785 881 357

🍴 Giżycko
ul. Żeglarska 7
📞 663 667 881

🍴 Kraków
ul. H. Kamieńskiego 11
📞 785 881 507

🍴 Łódź
ul. F. D. Roosevelta 10c
📞 724 063 701