BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

STEKI

Stek z polędwicy

Polędwica wołowa (filet mignon), wyjątkowo krucha i soczysta, o naturalnym, szlachetnym smaku

200 g · 119 / 300 g · 179

Ribeye

Wołowina rasy Black Angus, sezonowana na mokro. Stek intensywnie marmurkowany, niezwykle soczysty i pełen smaku

300 g · 179

T-bone

Wołowina rasy Black Angus, sezonowana na sucho min. 21 dni. Soczyste połączenie rostbefu i polędwicy

500 g · 229

Porterhouse

Wołowina rasy Black Angus, sezonowana na sucho min. 21 dni. Rostbef z dużą porcją delikatnej polędwicy, o głębokim smaku

600 g · 249

Tomahawk

Wołowina rasy Black Angus, sezonowana na sucho min. 21 dni. Spektakularny antrykot z zachowaną długą kością żebrową

900-1000 g · 499

DODATKI

Frytki stekowe	19
Fasolka szparagowa	19
Purée ziemniaczane	19
Ziemniaki francuskie	19
Frytki z batata	24
Grillowane warzywa	24
Mix sałat	24
Pomidory z chimichurri	24
Buraczki z kozim serem	24
Groszek cukrowy	24

SOSY

Sos pieprzowy	9
Sos chimichurri	9
Sos truflowy	12
Sos z grzybów leśnych	12



CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

RYBY I OWOCE MORZA

Stek z tuńczyka

Tuńczyk, fasola z szałwią, sos sojowy, oliwa z oliwek, sos ponzu

119

Macka ośmiornicy

Ośmiornica, seler naciowy, kapary, cukinia, białe wino, oliwki, opiekane ziemniaki

109

Krewetki z chorizo

Krewetki królewskie, masło, chorizo, czosnek, pomidorki cherry, białe wino, natka pietruszki

57

Pieczony okoń morski

Labraks (branzino) pieczony w całości, grillowane warzywa, ziemniaki francuskie

109

Mule w białym winie

Chorwackie mule w białym wytrawnym winie z szalotką, czosnkiem i natką pietruszki

69



W wybrane dni można doświadczyć:

MUZYKI NA ŻYWO & LIVE COOKINGU*

*Smażone krewetki z chorizo w formie live cookingu.

CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy

Polędwica wołowa, żółtko pasteryzowane, ogórek kiszony, oliwa szczypiorowa, cebula, grzyby marynowane, anchois

100 g · 59

Tatar z tuńczyka

Tuńczyk błękitnopłetwy, awokado, sos ponzu, sezam, sok z limonki, czerwona cebula, kapary

100 g · 59

Tataki z tuńczyka

Tuńczyk, miód, prażony sezam, sos ponzu, olej sezamowy, majonez homarowy

100 g · 69

Carpaccio z buraków

Buraki, orzechy włoskie, rukola, kozi ser, sos balsamiczny

48

Carpaccio z polędwicy

Polędwica wołowa, pasta truflowa, parmezan, grzyby marynowane, rukola

59

Burrata Beef & Reef

Burrata, ceviche z krewetek, grillowany antrykot, pomidorki cherry, sos chimichurri

48

SAŁATKI

Sałatka Beef & Reef

Sałata rzymska, krewetki, grzanki, pomidorki cherry, grillowana wołowina

69

Cezar z kurczakiem

Sałata rzymska, sos cezar, chipsy z kaparów, grzanki, parmezan, anchois, pierś z kurczaka

52

Cezar z krewetkami

Sałata rzymska, sos cezar, chipsy z kaparów, grzanki, parmezan, anchois, krewetki

55

Sałatka z kozim serem

Sałata rzymska, karmelizowany kozi ser, pomidorki cherry, winegret

49

W wybrane dni
można doświadczyć:

MUZYKI NA ŻYWO
LIVE COOKINGU*

*Siekany tatar wołowy przy stole w formie live cookingu.

CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

MAKARONY

Makaron Beef & Reef

Makaron tagliatelle, owoce morza, wołowina,
pomidorki cherry, emulsja maślana
69

Tagliatelle z truflą

Makaron tagliatelle, masło, parmezan,
pasta truflowa, płatki świeżych trufli
75

Tagliatelle z leśnymi grzybami

Makaron tagliatelle, podgrzybki, białe wino, czosnek,
natka pietruszki, parmezan, wiejska śmietana
59

Borowikowe tortellacci

Włoskie pierożki faszerowane borowikami i ricottą, w sosie
z podgrzybków ze śmietaną i serem Grana Padano
59

Zielone tortellacci

Włoskie zielone pierożki faszerowane mozzarellą
i szpinakiem, w sosie z wiejskiej śmietany,
z oliwą ziołową i parmezanem
53

DANIA GŁÓWNE

Grillowana pierś z kurczaka

Grillowana pierś z kurczaka z
miksem sałat i frytkami z batata
49

Policzki wołowe

Policzki wołowe z purée ziemniaczanym
i sosem demi-glace
89

Udko z gęsi confit

Udko z gęsi, wolno gotowane we własnym tłuszczu,
z kluskami śląskimi, sosem żurawinowym
i burakami na słodko
450 g · 199

Żebro wieprzowe BBQ

Żebro sous-vide w sosie BBQ, ziemniaki
francuskie, surówka z białej kapusty
99

Pierś z kaczki

Pierś z kaczki sous-vide, sos pomarańczowy,
purée selerowe, brokuł łodygowy
109



CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

ZUPY

Zupa Beef & Reef

Mule, krewetki, wołowina, aromatyczny wywar, pieczone warzywa

52

Krem z cukinii

Cukinia, mięta, masło, grzanki, oliwa ziołowa

39

SANDWICH

Beef & Reef

Polędwica wołowa, krewetki, mix sałat, grzyby marynowane, majonez homarowy

52

Black Angus

Sezonowana wołowina rasy Black Angus, sos BBQ, ogórek konserwowy, prażona cebula, ser cheddar

49

MENU DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka

Filet z kurczaka, frytki, mizeria

33

Tagliatelle z parmezanem

Makaron tagliatelle, masło, parmezan

36



CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

DESERY

Crème brûlée

Francuski deser opalany brązowym cukrem
37

Kremowy sernik

Lody waniliowe, mus malinowy, owoce
39

Szarlotka z pieca

Lody waniliowe, owoce, cukier puder
34



HERBATY

Ceylon gold	20
Earl Grey	20
Black chili chocolate	20
Gunpowder green	20
Green jasmine	20
Forest fruits	20
Raspberry pear	20
Rooibos	20

LEMONIADY

Klasyczna (szklanka / karafka)	18 / 40
Smakowa (szklanka / karafka)	20 / 48

KAWY

Espresso (pojedyncze / podwójne)	10 / 12
Americano	12
Cappuccino	14
Latte	15
Flat white	17

SOFTY

Woda	10 · 330 ml / 20 · 700 ml
Fanta / Sprite	12 · 250 ml
Coca-Cola (original / zero)	12 · 250 ml
Cappy (pomarańcza / jabłko / multiwitamina)	12 · 250 ml
Fuze Tea (brzoskwinia / cytryna)	12 · 250 ml

CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

PIWA Z BECZKI

Grimbergen Blanche	19 / 29
Grimbergen Blonde	19 / 29
Grimbergen Double-Ambrée	19 / 29
	(330 / 500 ml)

PIWA BUTELKOWE

Carlsberg Pilsner	18 · 500 ml
Somersby	19 · 400 ml
1664 Blanc	21 · 330 ml

PIWA BUTELKOWE 0%

Žatecký	14 · 500 ml
Somersby	18 · 400 ml
Carlsberg	18 · 500 ml
1664 Blanc	18 · 330 ml
Paulaner pszeniczny	20 · 500 ml

WHISKY

Tullamore D.E.W.	22 · 50 ml
Jack Daniel's	26 · 50 ml
Chivas Regal 12	29 · 50 ml
Maker's Mark	29 · 50 ml
Monkey Shoulder	33 · 50 ml
Glenfiddich 12	44 · 50 ml
Glenfiddich 15	59 · 50 ml

WÓDKA

Żubrówka Czarna	19 · 50 ml
Chopin (żytni)	24 · 50 ml
Chopin (ziemniaczany / pszeniczny)	35 · 50 ml
Belvedere	37 · 50 ml

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz	35
Hugo Spritz	35
Passion Spritz	35
Mojito	35
Gin Tonic	35

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol Spritz	39
Cosmopolitan	39
Espresso Martini	39
Hugo Spritz	39
Old Fashioned	39
Pornstar Martini	39
Whisky Sour	39
Gin Tonic	39
Mojito	39
Negroni	45
Koktajl autorski	45

CENY W PLN

BEEF & REEF

STEAKHOUSE · SEAFOOD

WINA BIAŁE

Canyon Road Chardonnay	130
Nocturne Viorica (Purcari)	170
Pulpo Sauvignon Blanc	190
Ulrich Langguth Riesling	250
Chablis „Saint Martin" (Laroche)	399

WINA CZERWONE

Canyon Road Cabernet Sauvignon	130
Spier Signature Pinotage	150
Condado de Oriza Crianza	170
Edna Valley Pinot Noir	240
Primitivo di Manduria	240
Penfolds Max's Shiraz-Cabernet	320

WINA RÓŻOWE

Cicada La Legende	190

WINA MUSUJĄCE

Lamia Prosecco (Botter)	140
Bastets Cava Brut	200
Palmer La Réserve (Palmer & Co)	740

CENY W PLN

WINA NA KIELISZKI

Białe (150 ml)

Canyon Road Chardonnay	26
Nocturne Viorica (Purcari)	34
Pulpo Sauvignon Blanc	37

Czerwone (150 ml)

Canyon Road Cabernet Sauvignon	26
Condado de Oriza Crianza	34
Primitivo di Manduria	48

Różowe (150 ml)

Cicada La Legende	38

Musujące (150 ml)

Lamia Prosecco (Botter)	28

