




Odkrywaj z nami świat najlepszych steków i win!

#SteakBySteak



ARGENTYŃSKA POŁĘDWICA 125 PLN (200 G)

NASZA REKOMENDACJA
Banrock Station, Cabernet
Sauvignon / Shiraz Reserve
Południowa Australia
20 PLN  / 90 PLN 

BRAZYLIJSKI ROSTBEF 75 PLN (280-290 G)

NASZA REKOMENDACJA
Robert Mondavi, Woodbridge
Cabernet Sauvignon
Kalifornia, USA
27 PLN  / 120 PLN 



PHILLY CHEESE klasyczna kanapka z plastrami wołowiny bavette, smażonymi warzywami i Cheddarem 50 PLN (180 G)

NASZA REKOMENDACJA
Quinta Da Alorna,
Arinto / Chardonnay Reserva
Tejo, Portugalia
36 PLN  / 160 PLN 

POLSKI ANTRYKOT 85 PLN (290 G)

NASZA REKOMENDACJA
Srebrna Góra, Cuvee Rouge,
Rondo / Acolon
Kraków, Polska
33 PLN  / 150 PLN 

SZKOCKI T-BONE 160 PLN (450-470 G)

NASZA REKOMENDACJA
Bodegas Museum, Tempranillo,
Finca Museum Crianza
Cigales, Hiszpania
31 PLN  / 140 PLN 

POLSKI TOMAHAWK Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY / 265 PLN

Rekomendacja dla 2 osób
Stek serwowany w gramaturze
ok. 1 KG – Dasz mu radę?

NASZA REKOMENDACJA
Georgian Wine House, Saperavi,
Mukuzani Premium Dry
Kachetia, Gruzja
36 PLN  / 160 PLN 

SOSY

klasyczny sos pieprzowy • orientalny sos z zielonego pieprzu z czosnkiem
• sos z sera pleśniowego • BBQ w stylu SPE z kolendrą, imbirem i papryką


DODATKI / 8 PLN


zielona fasolka • jarmuż z szalotką i czosnkiem • pieczone sezonowe warzywa
• szpinak z gałką muszkatołową i czosnkiem • pieczone ziemniaki z oliwą,
ziołami i czosnkiem • ziemniaki francuskie • frytki stekowe z ketchupem
• sałatka z rukoli i pomidora z oliwą z oliwek • opiekana bagietka z ziołami





NASZA REKOMENDACJA

Banrock Station, Cabernet Sauvignon / Shiraz Reserve Południowa Australia	20 PLN	90 PLN
Srebrna Góra, Cuvee Rouge, Rondo / Acolon Kraków, Polska	33 PLN	150 PLN
Robert Mondavi, Woodbridge Cabernet Sauvignon Kalifornia, USA	27 PLN	120 PLN
Bodegas Museum, Tempranillo, Finca Museum Crianza Cigales, Hiszpania	31 PLN	140 PLN
Quinta Da Alorna, Arinto / Chardonnay Reserva Tejo, Portugalia	36 PLN	160 PLN
Georgian Wine House, Saperavi, Mukuzani Premium Dry Kachetia, Gruzja	36 PLN	160 PLN

SomePlace Else
Sheraton Warsaw Hotel
 @sheratonwarsaw

SomePlace Else
Sheraton Krakow Hotel
 @sheratonkrakow

SomePlace Else
Sheraton Poznan Hotel
 @sheratonpoznan

JP's Bar
The Westin Warsaw
 @westinwarsaw

Vinoteque Food & Wine
Sheraton Sopot Hotel
 @sheratonsopot

Podane gramatury dotyczą mięs surowych. Wszystkie steki serwowujemy z masłem ziołowym.


Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Pozwoli nam to przygotować danie dostosowane do Państwa potrzeb.



Discover the world of premium steaks and wines!

#SteakBySteak



ARGENTINIAN TENDERLOIN 125 PLN (200 G)

OUR RECOMMENDATION
Banrock Station, Cabernet Sauvignon / Shiraz Reserve
South Australia
20 PLN  / 90 PLN 


POLISH ENTRECÔTE 85 PLN (290 G)

OUR RECOMMENDATION
Srebrna Góra, Cuvee Rouge, Rondo / Acolon
Cracow, Poland
33 PLN  / 150 PLN 

BRAZILIAN SIRLOIN 75 PLN (280-290 G)

OUR RECOMMENDATION
Robert Mondavi, Woodbridge Cabernet Sauvignon
California, USA
27 PLN  / 120 PLN 

SCOTTISH T-BONE 160 PLN (450-470 G)

OUR RECOMMENDATION
Bodegas Museum, Tempranillo, Finca Museum Crianza
Cigales, Spain
31 PLN  / 140 PLN 

PHILLY CHEESE classic sandwich with sliced bavette beef, fried vegetables and Cheddar 50 PLN (180 G)

OUR RECOMMENDATION
Quinta Da Alorna, Arinto / Chardonnay Reserva
Tejo, Portugal
36 PLN  / 160 PLN 

POLISH AGED TOMAHAWK / 265 PLN

Recommendation for 2 persons
Serving portion - approximately 1 KG
Are you ready for it?

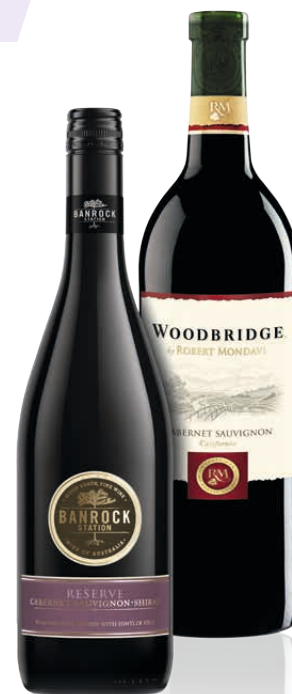
OUR RECOMMENDATION
Georgian Wine House, Saperavi, Mukuzani Premium Dry
Kakheti, Georgia
36 PLN  / 160 PLN 

SAUCES













classic pepper sauce • oriental green peppercorn sauce with garlic
• blue cheese sauce • SPE style BBQ with cilantro, ginger and pepper


SIDE DISHES / 8 PLN


green beans • kale with shallot and garlic • roasted seasonal vegetables
• spinach with nutmeg and garlic • baked potatoes with olive oil, herbs and garlic
• French style fried potatoes • steak fries with ketchup
• rocket and tomato salad with olive oil • toasted baguette with herbs





OUR RECOMMENDATION

Banrock Station, Cabernet Sauvignon / Shiraz Reserve South Australia	20 PLN 	90 PLN 
Srebrna Góra, Cuvee Rouge, Rondo / Acolon Cracow, Poland	33 PLN 	150 PLN 
Robert Mondavi, Woodbridge Cabernet Sauvignon California, USA	27 PLN 	120 PLN 
Bodegas Museum, Tempranillo, Finca Museum Crianza Cigales, Spain	31 PLN 	140 PLN 
Quinta Da Alorna, Arinto / Chardonnay Reserva Tejo, Portugal	36 PLN 	160 PLN 
Georgian Wine House, Saperavi, Mukuzani Premium Dry Kakheti, Georgia	36 PLN 	160 PLN 

SomePlace Else
Sheraton Warsaw Hotel
 @sheratonwarsaw

SomePlace Else
Sheraton Krakow Hotel
 @sheratonkrakow

SomePlace Else
Sheraton Poznan Hotel
 @sheratonpoznan

JP's Bar
The Westin Warsaw
 @westinwarsaw

Vinoteque Food & Wine
Sheraton Sopot Hotel
 @sheratonsopot

Weights shown are approximate uncooked weight. All steaks are served with herb butter.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of, when preparing your menu request.