

Premium

STIXX  
Bar & Grill

Selection

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Foie Gras smażone na patelni z sosem Calvados, świeżymi figami oraz brioche <i>Pan-seared Foie Gras with Calvados sauce, fresh figs and brioche</i>	59
<i>Kawior Oscietra 5 star z blinami / Oscietra 5 star caviar with blinis</i>	
1 osoba – 3 bliny – 15 g kawioru / 1 pax – 3 blinis – 15 g caviar	159*
2 osoby – 6 blinów – 30 g kawioru / 2 pax – 6 blinis – 30 g caviar	299*
4 osoby – 12 blinów – 60 g kawioru / 4 pax – 12 blinis – 60 g caviar	599*
*Najlepiej smakuje z 4 cl Beluga Gold Line Vodka – specjalna cena na osobę	49
*Best enjoyed with 4 cl Beluga Gold Line Vodka – special price per pax	

## PLATERY / SHARING PLATTERS

Szynka iberyjska Pata Negra dojrzewająca 17 miesięcy, podana z pieczywem, oliwkami oraz oliwą z oliwek <i>Jamon Iberico Pata Negra 17 months matured, served with bread, olives and olive oil</i>	
1 osoba / 1 pax – 75 g	59
2 osoby / 2 pax – 150 g	109
4 osoby / 4 pax – 300 g	199
Prosciutto di Parma dojrzewająca 36 miesięcy, podana z pieczywem, oliwkami oraz oliwą z oliwek <i>Prosciutto di Parma 36 months matured, served with bread, olives and olive oil</i>	
1 osoba / 1 pax – 75 g	59
2 osoby / 2 pax – 150 g	109
4 osoby / 4 pax – 300 g	199

Wszystkie ceny w polskich złotych.  
All prices are in PLN.

Do rachunku dla grup 8-osobowych i większych doliczamy 10% za obsługę.  
For groups of 8 persons and more, a service charge of 10% will be automatically added to the bill.

Premium

STIXX  
Bar & Grill

Selection

## RYBY & OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

Filet z turbota z kawiozem Oscietra 5 star oraz sosem szafranowym .....	149
Fillet of turbot with Oscietra 5 star caviar and saffron sauce	
Grillowany homar z cytrynowo-estragonowym masłem aromatyzowanym whiskey Jack Daniel's, podany z miksem sałat	
Grilled lobster with lemon – tarragon butter flavoured with Jack Daniel's, served with mixed salad	
Połowa homara / Half lobster (400 g) .....	149
Cały homar / Whole lobster (800 g) .....	249

## MIĘSA & GRILL / MEAT & GRILL

Filet z cielęciny à la Rossini ze smażonym na patelni Foie Gras, .....	179
trufkami oraz winnym sosem Madera	
Fillet of veal à la Rossini with pan-seared Foie Gras, truffles and Madeira wine sauce	
Sezonowany stek z antrykotu Black Angus, dojrzewający .....	149
na sucho 28 dni	
28 day dry-aged Black Angus rib eye steak	
Sezonowany stek T-Bone Black Angus, dojrzewający na sucho 28 dni .....	199
28 day dry-aged Black Angus T-Bone steak	
WYBIERZ 2 DODATKI DO STEKA: / SELECT 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE:	
Ziemniaki z pieca w rozmarynie / frytki / maślane purée ziemniaczane	
Roasted potatoes with rosemary / French fries / buttery potato purée	
Mieszane sałaty / szpinak w sosie czosnkowo-serowym / grillowane warzywa	
Mixed salad / spinach in garlic and cheese sauce / grilled vegetables	
Dodatkowa porcja: / Additional portion: .....	10
WYBIERZ SOS DO STEKA: / SELECT SAUCE OF YOUR CHOICE:	
Pieprzowy / z sera pleśniowego / BBQ / chimichurri	
Pepper / blue cheese / BBQ / chimichurri	
Dodatkowa porcja: / Additional portion: .....	5

Wszystkie ceny w polskich złotych.  
All prices are in PLN.

Do rachunku dla grup 8-osobowych i większych doliczamy 10% za obsługę.  
For groups of 8 persons and more, a service charge of 10% will be automatically added to the bill.