

STIXX

---

Bar & Grill

## OZNACZENIA / INDICATIONS



Danie wegetariańskie  
Vegetarian dish



Danie bezglutenowe. Wszystkie dania z sekcji grill są bezglutenowe.  
Gluten free dish. All grill dishes are gluten free.



STIXX poleca  
STIXX special



Sezonowane w STIXX  
Seasoned at STIXX



Danie rekomendowane przez trenerów personalnych Holmes Place.  
Dish recommended by Holmes Place personal trainers.



Poziom ostrości  
Heat scale

---

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

Do rachunku dla grup 6-osobowych i większych doliczamy 10% za obsługę.  
For groups of 6 guests or more, a service charge of 10% will be added to the bill.

Podczas składania zamówienia prosimy o przekazanie kelnerowi wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.  
Menu z alergenami, składnikami oraz gramaturami dostępne na specjalne życzenie.

Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements.  
Allergen, ingredient and grammage menu available on a special request.

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

<b>ŚLEDŹ / HERRING</b> 	36
Podwędzany holenderski matias oraz litewski śledź w oleju lnianym, podane z macédoine z piklowanego ogórka, szalotki, kaparów i rodzynek Smoked Dutch herring and Lithuanian herring in linseed oil, served with pickled cucumber, shallot, caper and raisin macedoine	
<b>TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE</b> 	49
Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z sałatką kimchi, jajkiem przepiórczym, awokado oraz sezamem Yellowfin tuna tartare with kimchi salad, quail eggs, avocado and sesame	
<b>CEVICHE Z ŁOSOSIA / SALMON CEVICHE</b>	49
Ceviche z łososia z awokado, glonami wakame, ogórkiem i kolendrą Salmon ceviche with avocado, wakame seaweeds, cucumber and coriander	
<b>TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE</b> 	49
Tatar wołowy z wyselekcjonowanymi dodatkami Beef tartare served with selected garnishes	
<b>VITELLO TONNATO</b>	49
Plastry cielęciny z sosem z tuńczykiem, kaparami, jajkiem przepiórczym oraz kawiolem Tobiko z latającej ryby Sliced veal with tuna sauce, capers, quail egg, and flying fish roe Tobiko	
<b>CARPACCIO Z WOŁOWINY WAGYU 9+</b> 	129
<b>WAGYU 9+ BEEF CARPACCIO</b> Carpaccio z wołowiny Wagyu 9+ Kobe style z marynowanymi karczochami i orzechami pinii Wagyu 9+ Kobe style beef carpaccio with marinated artichoke and pine nuts	

SALATY / SALADS

<b>SALATA CEZAR / CAESAR SALAD</b>	
Sałata rzymska z kurczakiem lub krewetkami, boczkiem, pomidorkami koktajlowymi, grzankami, parmezanem oraz sosem cesarskim Romain lettuce with chicken or prawns, bacon, cherry tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing	
Kurczak / Chicken	45
Krewetki / Prawns	49
<b>SALATA Z KOZIM SEREM / GOAT CHEESE SALAD</b> 	49
Sałata z jarmużem, kozim serem, piklowanymi burakami, kiszoną marchwią, figami, słonecznikiem, kolendrą i dressingiem balsamicznym Salad with kale, goat cheese, pickled beetroots, marinated carrots, figs, sunflower, coriander and balsamic dressing	
<b>SALATA TAJSKA Z WOŁOWINĄ</b>  	55
<b>THAI BEEF SALAD</b> Sałata z grillowanym rostbefem, pak choi, pomidorkami cherry, jabłkiem, prażonym sezamem, kolendrą oraz orientalnym dressingiem Salad with grilled striploin, pak choi, cherry tomatoes, apple, roasted sesame, coriander, and oriental dressing	
<b>SALATA Z WĘDZONYM HALIBUTEM</b>  	59
<b>SALAD WITH SMOKED HALIBUT</b> Sałata z wędzonym halibutem, cytrusami, miechunką, prażonymi orzechami makadamia oraz dressingiem winegret Salad with smoked halibut, citrus fruits, cape gooseberries, roasted macadamia nuts and vinaigrette dressing	

ZUPY / SOUPS

<b>BULION Z GĘSI / GOOSE BROTH</b>	29
Tradycyjny bulion z mini pierożkami momo faszerowanymi gęsią Traditional broth with mini momo dumplings stuffed with goose	
<b>CHŁODNIK DNIA / COLD SOUP OF THE DAY</b>	29
Zapytaj kelnera Ask waiter	
<b>ZUPA RYBNA / FISH SOUP</b>	35
Zupa rybna z owocami morza i sosem aioli Fish soup with seafood and Aioli sauce	
<b>TOM KHA KAI</b> 	
Tajska zupa z mlekiem kokosowym oraz kurczakiem lub krewetkami Thai soup with coconut milk and chicken or prawns	
Kurczak / Chicken	32
Krewetki / Prawns	39

PRYZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

TAJSKIE SPRINGROLLS / THAI SPRINGROLLS

Sajgonki z łososiem, kaczką, krewetkami lub pikantną wołowiną, podane z sosem śliwkowym aromatyzowanym kaffirem  
Spring rolls with salmon, duck, prawns or spicy beef, served with kaffir lime flavoured plum sauce

Łosoś / Salmon ..... 35

Kaczka / Duck ..... 35

Krewetki / Prawns ..... 39

Pikantna wołowina / Spicy beef ( ( ..... 39

DZIKIE KALMARY / WILD CALAMARI ..... 39

Dzikie kalmary baby panierowane w orientalnych przyprawach, podane z sosem Remoulade

Wild baby calamari breaded in oriental spices, served with Remoulade sauce

GAMBAS PIL-PIL ( ( ..... 49

Krewetki smażone na oliwie z oliwek z hiszpańskimi papryczkami i czosnkiem  
Gambas pan-seared with Spanish peppers and garlic olive oil

FOIE GRAS ..... 65

Smażone Foie Gras z brioche oraz chutney winogronowym  
Pan-seared Foie Gras with brioche and grape chutney

PLATERY dla dwojga / SHARING PLATTERS for 2

AZJATYCKI / ASIAN ( ..... 89

Tatar z wołowiny na glonach wakame, satay z kurczaka, wieprzowe żeberka w stylu balijskim, smażone kalmary, golden bags z krewetkami, kimchi oraz sos śliwkowy

Beef tartare served on wakame seaweed, chicken satay, pork ribs Balinese style, fried squid, golden bags with prawns, kimchi and plum sauce

INDYJSKI / INDIAN ( ..... 89

Panierowane krewetki, kofta jagnięca, kurczak tikka, placki z cebuli, indyjski ser Paneer, sos tamaryndowy oraz sos miętowy

Breaded prawns, lamb koftas, chicken tikka, onion bhaji, Indian cheese Paneer, tamarind sauce and mint sauce

POLSKI / POLISH ..... 89

Pasztet z dzicyzny, śledź bałtycki, kabanos z jelenia, kiszony ogórek, marynowane grzyby, smalec z dzika, wędzony schab wieprzowy, szynka, kaszanka, chrzan, ćwikła oraz musztarda

Venison pate, Baltic herring, dry smoked sausage of deer, pickled cucumber, marinated mushrooms, lard of wild boar, smoked pork loin, ham, blood sausage, horseradish, beetroot and horseradish sauce and mustard

ŚRÓDZIEMNOMORSKI / MEDITERRANEAN ..... 89

Szynka Serrano, Coppa di Parma, Salami Spianata Piccante, Salami Cacciatore, feta w oliwie z oregano, ser Manchego, oliwki, pistacje, daktyle oraz focaccia  
Serrano ham, Coppa di Parma, Salami Spianata Piccante, Salami Cacciatore, feta in olive oil with oregano, Manchego cheese, olives, pistachio nuts, dates and focaccia

PATA NEGRA ..... 199

Szynka iberyjska Pata Negra dojrzewająca 36 miesięcy (150g), podana z focaccią, oliwkami oraz oliwą z oliwek

Jamon Iberico Pata Negra 36 months matured (150g), served with focaccia, olives and olive oil

SZYNKA Z WOŁOWINY KOBE / KOBE BEEF HAM SPECIAL ..... 499

Szynka z najlepszej wołowiny świata - japońskiej Kobe - dojrzewająca 6 miesięcy (120g), podana z focaccią, oliwkami oraz oliwą z oliwek

Ham made out of the world's best beef - Japanese Kobe - 6 months matured (120g), served with focaccia, olives, and olive oil

## MAKARONY / PASTA

- PACCHERI Z TAGLIATĄ DI MANZO** ..... 59  
**PACCHERI WITH TAGLIATA DI MANZO**  
 Paccheri z grillowanym, sezonowanym na mokro rostbefem,  
 rukolą i serem Grana Padano  
*Paccheri with grilled wet-aged striploin, arugula and Grana Padano cheese*
- PAPPARDELLE Z PODGRZYBKAMI**  ..... 59  
**PAPPARDELLE WITH BAY BOLETE MUSHROOMS**  
 Pappardelle w kremowym sosie z podgrzybkami oraz truflami  
*Pappardelle in creamy sauce with bay bolete mushrooms and truffles*
- TAGLIOLINI Z HOMAREM / LOBSTER TAGLIOLINI** ..... 69  
 Tagliolini z mięsem homara oraz sosem z mleczkiem kokosowym,  
 zestami z pomarańczy i kolendrą  
*Tagliolini with lobster meat and coconut milk, orange zest and coriander*

## RYBY & OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

- ACHARI SALMON**  ..... 69  
 Filet z łososia z pieca tandoor podany z sałatką ze świeżej cukinii i brokułów  
 z sosem mango oraz ryżem basmati lub chlebem naan  
*Tandoor salmon fillet served with fresh zucchini and broccoli salad with  
 mango sauce and basmati rice or naan bread*
- PRZEGRZEBKI Z WOKA / STIR-FRIED SCALLOPS**  ..... 79  
 Smażone przegrzebki z woka z warzywami oraz indyjskimi przyprawami  
*Stir-fried scallops with vegetables and Indian spices*
- ORIENTALNY FILET Z OKONIA MORSKIEGO**  ..... 109  
**ORIENTAL SEA BASS FILLET**  
 Filet z okonia morskiego z pieca tandoor z warzywami  
 oraz kremowym sosem krewetkowym  
*Tandoor sea bass fillet with vegetables and creamy prawn sauce*
- GRILLOWANY HOMAR** ..... 149 / ½  
**GRILLED LOBSTER** ..... 249 / ¼  
 Grillowany homar z kaparowym sosem Remoulade  
*Grilled lobster with caper Remoulade sauce*
- SOLE MEUNIÈRE**  ..... cena dnia / price of the day  
 Sola Dover smażona na patelni z masłem, sokiem z cytryny i natką pietruszki  
*Dover Sole pan-seared with butter, lemon juice and parsley*

## MIĘSA / MEAT



- KACZKA KADAI / KADAI DUCK**  ..... 65  
 Pierś z kaczki smażona z papryką, cebulą oraz indyjskimi przyprawami,  
 podane z omletem, kremowym sosem z orzechów nerkowca  
 oraz chlebem papad  
*Duck breast fried with paprika, onion and Indian spices,  
 served with omelette, creamy cashewnut sauce and papadum bread*
- PIECZONA KACZKA / BAKED DUCK** ..... 79  
 Pieczona kaczka ze smażonym jabłkiem, purée majerankowym,  
 fasolką szparagową i sosem kardamonowym  
*Baked duck with pan-seared apple, marjoram purée,  
 green beans and cardamom sauce*
- BURGER Z WOŁOWINĄ SEZONOWANĄ NA SUCHO** ..... 85  
**DRY-AGED BEEF BURGER**  
 Burger wołowy z antrykotu sezonowanego na sucho min. 30 dni  
 z serem Mimolette, bekonem, rukolą, świeżym pomidorem  
 i ogórkiem, smażoną cebulą oraz autorskim sosem Remoulade  
 z czerwonej cebuli  
*Beef burger made from 30 days dry-aged entrecote with  
 Mimolette cheese, bacon, arugula, fresh tomato and cucumber,  
 fried onion and original red onion Remoulade sauce*
- COMBER JAGNIĘCY / RACK OF LAMB** ..... 139  
 Comber z nowozelandzkiej jagnięciny podany z purée z dyni muszkatołowej,  
 pieczonymi warzywami oraz sosem miętowym  
*New Zealand rack of lamb served with Musquée de Provence pumpkin,  
 baked vegetables and mint sauce*
- CIEŁĘCINA Z TRUFLAMI / VEAL WITH TRUFFLES** ..... 149  
 Połędwiczkę cielęcą z purée truflowym, zielonymi szparagami,  
 borowikiem stepowym, sosem koniakowym oraz czarną truflą  
*Veal loins with truffle purée, green asparagus,  
 bay bolete mushrooms, cognac sauce and black truffle*

## GRILL

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	89/220g
<b>BEEF FILLET STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	199/220g
<b>BEEF FILLET STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Australia / Country of origin: Australia / corn fed	
STEK FILET MIGNON	129/300g
<b>FILET MIGNON STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK FILET MIGNON	279/300g
<b>FILET MIGNON STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Australia / Country of origin: Australia / corn fed	
STEK RIB EYE SEZONOWANY 	27/100g
NA MOKRO MIN. 14 DNI	
<b>RIB EYE STEAK WET-AGED MIN. 14 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK RIB EYE SEZONOWANY	43/100g
NA MOKRO MIN. 14 DNI	
<b>RIB EYE STEAK WET-AGED MIN. 14 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Irlandia / Country of origin: Ireland	
STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ SEZONOWANY	29/100g
NA SUCHO MIN. 30 DNI  	
<b>BONE-IN RIB EYE STEAK DRY-AGED MIN. 30 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
CLUB STEK SEZONOWANY	35/100g
NA SUCHO MIN. 30 DNI 	
<b>STEAK CLUB DRY-AGED MIN. 30 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK T-BONE SEZONOWANY  	35/100g
NA SUCHO MIN. 30 DNI	
<b>T-BONE STEAK DRY-AGED MIN. 30 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK PORTERHOUSE SEZONOWANY  	35/100g
NA SUCHO MIN. 30 DNI	
<b>PORTERHOUSE STEAK DRY-AGED MIN. 30 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK Z ROSTBEFU SEZONOWANY 	29/100g
NA MOKRO MIN. 14 DNI	
<b>STRIPLOIN STEAK WET-AGED MIN. 14 DAYS</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
STEK Z ROSTBEFU WAGYU 9+ KOBE STYLE	189/100g
<b>STRIPLOIN WAGYU STEAK 9+ KOBE STYLE</b>	
Kraj pochodzenia: Australia / Country of origin: Australia	
STEK Z ROSTBEFU KOBE A5	279/100g
<b>STRIPLOIN A5 KOBE STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Japonia / Country of origin: Japan	



Wszystkie potrawy z grilla zawierają 1 dodatek i 1 sos  
All grill dishes include 1 side dish and 1 sauce

**WYBIERZ DODATEK DO STEKA: / SELECT A SIDE DISH OF YOUR CHOICE:**

- Grillowane warzywa / Grilled vegetables 
- Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i rozmarynem 
- Baked root vegetables with honey and rosemary
- Mieszane sałaty / Mixed salad
- Blanszowany szpinak z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Blanched spinach with blue cheese and sun-dried tomatoes
- Frytki / French fries
- Purée z ziemniaków z gałką muszkatołową / Potato purée with nutmeg

Dodatkowa porcja: / Additional portion: ..... 15

**WYBIERZ SOS DO STEKA: / STEAK SAUCE OF YOUR CHOICE:**

- Z zielonego pieprzu / Green pepper
- BBQ 
- Chimichurri 
- Z czarnego pieprzu z koniakiem / Black pepper with cognac
- Blue cheese

Dodatkowa porcja: / Additional portion: ..... 10

**JAKI STOPIEŃ WYSMAŻENIA MA MIEĆ STEK?  
HOW WOULD YOU LIKE YOUR STEAK?**

blue / rare / medium rare / medium / medium well /  
well done (nie polecamy / not recommended)

## INDYJSKA / INDIAN

### WOŁOWINA VINDALOO / BEEF VINDALOO ( 59

Wołowina gotowana w sosie orzechowo-cebulowym z pomidorami, batatami oraz indyjskimi przyprawami

Beef cooked in nut and onion sauce with tomatoes, sweet potatoes and Indian spices

### JALFREZI (

Smażona wołowina lub krewetki z papryką, pomidorami, cebulą oraz indyjskimi przyprawami

Fried beef or prawns with paprika, tomatoes, onion and Indian spices

Wołowina / Beef ..... 59

Krewetki / Prawns ..... 69

### JAGNIĘCINA MADRAS / LAMB MADRAS ( ( ( (SPECIAL) 65

Duszona jagnięcina z kokosem, pomidorami, chilli, czosnkiem, imbirem oraz liśćmi curry

Braised lamb with coconut, tomatoes, chilli, garlic, ginger and curry leaves

Wszystkie indyjskie potrawy są podane z ryżem basmati lub chlebem naan (do wyboru)

All Indian dishes are served with basmati rice or naan bread (to choose)

## TAJSKA / THAI

### PAD THAI (

Tajski makaron z wołowiną lub przegrzebkami, jajkiem i warzywami

Thai noodles with beef or scallops, egg and vegetables

Wołowina / Beef ..... 69

Przegrzebki / Scallops (SPECIAL) ..... 79

### CZERWONE CURRY / RED CURRY ( ( (

Czerwone curry z kaczką lub krewetkami, warzywami, ananasek oraz liczi

Red curry with duck or prawns, vegetables, pineapple and lychee

Kaczka / Duck ..... 69

Krewetki / Prawns ..... 69

### ŻÓLTE CURRY / YELLOW CURRY ( ( (

Żółte curry z krewetkami lub kalmarami oraz warzywami

Yellow curry with prawns or calamari and vegetables

Krewetki / Prawns ..... 59

Kalmary / Calamari ..... 69

### WIEPRZOWINA SŁODKO-OSTRA ( 59

#### SWEET & SPICY PORK

Marynowana wieprzowina w słodkim sosie sojowym z dodatkiem chilli, imbiru, czosnku oraz świeżych liści kafiru

Pork marinated in sweet soy sauce with chilli, ginger, garlic and kaffir lime leaves

### WOŁOWINA Z ZIELONYM PIEPRZEM ( 79

#### BEEF WITH GREEN PEPPER

Rostbef smażony w woku z zielonym pieprzem i warzywami

Wok-fried striploin with green pepper and vegetables

Wszystkie tajskie potrawy są podane z ryżem jaśminowym

All Thai dishes are served with jasmine rice

## INDONEZYJSKA / INDONESIAN

### KREWETKI BUMBU / BUMBU PRAWNS ( ( 69

Smażone krewetki z pikantną pastą bumbu

Fried prawns with spicy bumbu paste

### ŻEBERKA PO BALIJSKU / BALINESE RIBS ( (SPECIAL) 69

Żeberka wieprzowe w słodkim sosie sojowym z ryżem jaśminowym

Pork ribs in sweet soy sauce with jasmine rice

## NAPOJE GORAĆE / HOT DRINKS

Espresso	8
Espresso Macchiato	9
Espresso Doppio	12
Americano	9
Lungo	9
Cappuccino	11
Caffè Latte	12
Frappe	15
Kawa po irlandzku / Irish coffee	24
Herbata Richmond / Tea Richmond	(dzbanek / pot) 12

## NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda	0.2l	8
Lipton Ice Tea Lemon / Peach	0.2l	8
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	0.2l	8
Old Jamaican Ginger Beer	0.33l	14
Stix Ice Tea	0.3l	15

## WODA / WATER

Cisowianka Niegazowana / Still	0.3l	9	0.7l	17
Cisowianka Perlage	0.3l	9	0.7l	17
Evian Niegazowana / Still	0.33l	11	0.75l	19
Badoit Gazowana / Sparkling	0.33l	11	0.75l	19

## SOKI / JUICES

Toma: Jabłko, Czarna Porzeczka, Grejpfrut, Pomarańcza, Pomidor	0.2l	8
Toma: Apple, Blackcurrant, Grapefruit, Orange, Tomato		
Sok żurawinowy / Cranberry juice	0.2l	10

## ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES

Pomarańczowy / Grejpfrutowy / Mix	0.2l	12	0.4l	18
Orange / Grapefruit / Mix				

## NAPOJE ENERGETYCZNE / ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink, Bez cukru / Sugarfree	0.25l	12
--	-------	----

## PIWO / BEERS

Żywiec bezalkoholowy btl / Non-alcoholic	0.33l	9
Heineken bezalkoholowy btl / Non-alcoholic	0.5l	13
Heineken btl	0.33l	12
Desperados btl	0.4l	15
Paulaner btl	0.5l	17
Cydr / Cider	0.33l	12

## PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Heineken	0.25l	11	0.5l	14
Żywiec Porter	0.3l	12	0.5l	16
Żywiec Białe	0.3l	11	0.5l	14
Żywiec Apa	0.3l	11	0.5l	14
Żywiec	0.3l	10	0.5l	13
Murphy's Irish Stout	0.25l	14	0.5l	19

## LEMONIADY / LEMONADES

Arbuzowa / Watermelon	15
Pomarańczowo-bazyliowa / Orange and basil	15
Grejpfrutowo-rozmarynowa / Grapefruit and rosemary	15
Imbirowo-ogórkowa / Ginger and cucumber	15

## SMOOTHIES

OWOCOWA MOC / FRUIT POWER	15
Jeżyna, czarna porzeczka, truskawka Blackberry, black currant, strawberry	
SŁODKA MELODIA / SWEET MELODY	15
Mango, melon, truskawka Mango, melon, strawberry	
TROPIKALNE NIEBO / TROPICAL HEAVEN	15
Brzoskwinia, marakuja, mango Peach, passion fruit, mango	
WITAMINOWY PORANEK / VITAMIN MORNING	15
Szpinak, mango, ananas, banan Spinach, mango, pineapple, banana	