

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

- ŚLEDŹ / HERRING**  ..... 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 macédoine*
- TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE**   ..... 49  
 Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z sałatką kimchi, jajkiem przepiórczym, awokado oraz sezamem  
*Yellowfin tuna tartare with kimchi salad, quail eggs, avocado and sesame*
- CEVICHE Z ŁOSOSIA / SALMON CEVICHE** ..... 49  
 Ceviche z łososia z awokado, glonami wakame, ogórkiem i kolendrą  
*Salmon ceviche with avocado, wakame seaweeds, cucumber and coriander*
- TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE**  ..... 49  
 Tatar wołowy z wyselekcjonowanymi dodatkami  
*Beef tartare served with selected garnishes*
- CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO**  ..... 49  
 Carpaccio z polskiej wołowiny podane z sałatką z ogórka i chrzanu oraz dressingiem gorczycowym  
*Polish beef carpaccio with cucumber and horseradish salad and mustard dressing*

## SAŁATY / SALADS

- SAŁATKA WALDORF / WALDORF SALAD**  ..... 39  
 Sałatka z serem pleśniowym, marynowanymi gruszkami, owocami, prażonymi orzechami włoskimi oraz dressingiem jogurtowo-limonkowym  
*Salad with blue cheese, marinated pears, fruit, roasted walnuts, lime and yoghurt dressing*
- SAŁATA CEZAR / CAESAR SALAD**  
 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
- SAŁATA Z KOZIM SEREM / GOAT CHEESE SALAD**  ..... 49  
 Sałata z jarmuzem, 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*
- SAŁATA TAJSKA Z WOŁOWINĄ**   ..... 55  
**THAI BEEF SALAD**  
 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*

## ZUPY / SOUPS

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

## PRZYSTAWKI 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*

## MAKARONY / PASTA

- FETTUCCHINE Z KRÓLIKIEM**  ..... 55  
**FETTUCCHINE WITH RABBIT**  
 Fettuccine w kremowym sosie z duszonym królikiem, szalotką i tymiankiem  
*Fettuccine in creamy sauce with braised rabbit, shallot and thyme*
- 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*

## RYBY & OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

- FISH & CHIPS** ..... 49  
 Panierowany filec z dorsza z frytkami, sosem Remoulade oraz sosem tatarskim  
*Breaded cod fillet with chips, Remoulade sauce and Tartar sauce*
- ACHARI SALMON**  ..... 69  
 Filec 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 FILEC Z OKONIA MORSKIEGO**  ..... 109  
**ORIENTAL SEA BASS FILLET**  
 Filec z okonia morskiego z pieca tandoor z warzywami oraz kremowym sosem krewetkowym  
*Tandoor sea bass fillet with vegetables and creamy prawn sauce*

## MIĘSA / MEAT

- STIXX BURGER** ..... 49  
 Burger wołowy z maślaną bułką, serem Mimolette, bekonem, sałatką, pomidorem, cebulą, ogórkiem piklowanym, domowymi chipsami, ketchupem i sosem BBQ  
*Beef burger with brioche bun, Mimolette cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, pickled cucumber, homemade potato chips, ketchup and BBQ sauce*
- POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS** ..... 49  
 Duszone policzki wołowe w sosie demi-glace, podane z purée z selera oraz pieczonymi warzywami korzeniowymi  
*Braised beef cheeks in demi-glace sauce, served with celery root purée and baked root vegetables*
- STEK WIEPRZOWY TOMAHAWK / PORK TOMAHAWK** ..... 49  
 Stek wieprzowy Tomahawk (300 g) podany z purée z ziemniaków, warzywami i sosem pieprzowym  
*Pork Tomahawk (300 g) served with potato purée, vegetables and pepper sauce*
- KACZKA KADAI / DUCK KADAI**  ..... 65  
 Pierś z kaczki smażona z papryką, cebulą oraz indyjskimi przyprawami, podana 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*
- 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*

## GRILL


STEK RZEŹNIKA 	49/300g
<b>HANGER STEAK</b>	
Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland	
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

<b>KURCZAK TIKKA BUTTER MASALA</b> (  )	49
<b>CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA</b>	
Kurczak z pieca tandoor w sosie pomidorowym z indyjskimi przyprawami Tandoor chicken in tomato butter sauce and Indian spices	
<b>KURCZAK TIKKA LABABDAR</b> ( )	49
<b>CHICKEN TIKKA LABABDAR</b>	
Kurczak z pieca tandoor w sosie orzechowo-warzywnym Tandoor chicken in nut and vegetable sauce	
<b>JALFREZI</b> ( )	
Smażony kurczak, wołowina lub krewetki z papryką, pomidorami, cebulą oraz indyjskimi przyprawami Fried chicken, beef or prawns with paprika, tomatoes, onion and Indian spices	
Kurczak / Chicken	49
Wołowina / Beef	59
Krewetki / Prawns	69
<b>WOŁOWINA VINDALOO / BEEF VINDALOO</b> ( )	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	
<b>JAGNIĘCINA MADRAS / LAMB MADRAS</b> (((	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 z podane z ryżem basmati lub chlebem naan (do wyboru) All Indian dishes are served with basmati rice or naan bread (to choose)	

## TAJSKA / THAI

<b>PAD THAI</b> (  )	
Tajski makaron z kurczakiem lub krewetkami, jajkiem i warzywami Thai noodles with chicken or prawns, egg and vegetables	
Kurczak / Chicken	49
Krewetki / Prawns	59
<b>CZERWONE CURRY / RED CURRY</b> (((	
Czerwone curry z kaczką lub krewetkami, warzywami, ananasem oraz liczi Red curry with duck or prawns, vegetables, pineapple and lychee	
Kaczka / Duck	69
Krewetki / Prawns	69
<b>ŻÓLTE CURRY / YELLOW CURRY</b> (((	
Żółte curry z krewetkami lub kalmarami oraz warzywami Yellow curry with prawns or calamari and vegetables	
Krewetki / Prawns	59
Kalmary / Calamari	69
<b>WIEPRZOWINA SŁODKO-OSTRA</b> ( )	59
<b>SWEET &amp; SPICY PORK</b>	
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	
<b>WOŁOWINA Z ZIEŁONYM PIEPRZEM</b> ( )	79
<b>BEEF WITH GREEN PEPPER</b>	
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

<b>NASI GORENG</b> ( )	
Smażony ryż z kurczakiem lub krewetkami w słodkim sosie sojowym Fried rice with chicken or prawns in sweet soy sauce	
Kurczak / Chicken	49
Krewetki / Prawns	59
<b>BAMI GORENG</b> ( )	
Smażony makaron jajeczny z kurczakiem lub krewetkami w słodkim sosie sojowym Fried egg noodles with chicken or prawns in sweet soy sauce	
Kurczak / Chicken	49
Krewetki / Prawns	59
<b>KREWETKI BUMBU / BUMBU PRAWNS</b> ((	69
Smażone krewetki z pikantną pastą bumbu Fried prawns with spicy bumbu paste	
<b>ŻEBERKA PO BALIJSKU / BALINESE RIBS</b> (  )	69
Żeberka wieprzowe w słodkim sosie sojowym z ryżem jaśminowym Pork ribs in sweet soy sauce with jasmine rice	

## DESERY / DESSERTS

LODY & SORBETY / ICE CREAM & SORBETS	25
Selekcja 3 smaków (zapytaj kelnera o rekomendację) Selection of 3 flavours (ask the waiter for recommendation)	
PÂTE À CHOUX	29
Pâte à choux z kremem waniliowym i musem mango-marakuja Pâte à choux with vanilla cream and mango and passion fruit mousse	
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT	29
Fondant czekoladowy z kremem angielskim i lodami waniliowymi Chocolate fondant with custard cream and vanilla ice cream	
MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY	29
MILK CHOCOLATE MOUSSE	
Aksamitny mus z mlecznej belgijskiej czekolady na nugatowym spodzie Velvet Belgian milk chocolate mousse on nougat crumble	
DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY	29
Zapytaj kelnera o rekomendację Szefa Kuchni Ask waiter for Chef's recommendation	
GRAND DESSERT	69
Kompozycja deserów z naszej cukierni dla dwóch osób: pâte à choux, mus z mlecznej czekolady, makaroniki, trufle czekoladowe, owoce i selekcja naszych lodów A dessert composition from our bakery for 2 people: pâte à choux, milk chocolate mousse, macaroons, chocolate truffles, fruit and a selection of our ice cream	

## NAPOJE GORĄCE / 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
Stixx 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

## 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

## SOKI / JUICES

Toma: Jabłko, Czarna Porzeczka, Grejpfrut, Pomarańcza, ...0.2l 8  
Pomidor

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

## 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