



MENU

ZUPA / SOUP

GULASZOWA WOŁOWA 250 g **16 zł**
DUSZONA WOŁOWINA, PAPRYKA CZERWONA I ZIELONA,
WŁOSZCZYŻNA, POMIDORY W CAŁOŚCI
STEWED BEEF, RED AND GREEN PEPPER, VEGETABLES,
WHOLE TOMATOES

PRZYSTAWKI / STARTERS

KURCZE PIECZONE 7 szt. 240 g **21 zł**
PIECZONE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W MARYNACIE
SŁODKO-PIKANTNEJ
ROASTED CHICKEN WINGS IN SWEET-AND-SPICY MARINADE

CRISPY WINGS 5 szt. 280 g **24 zł**
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W CHRUPIACEJ PANIERCE
CHICKEN WINGS WITH A CRISPY COATING

HOT JALAPEÑO PEPPERS 5 szt. 240 g **22 zł**
OSTRE PAPRYCZKI FASZEROWANE AROMATYCZNYM SEREM
W CHRUPIACEJ PANIERCE
HOT PEPPERS STUFFED WITH CHEESE IN A CRISPY COATING

**TATAR WOŁOWY SIEKANY
PRZEZ SZEFA KUCHNI** 120 g **29 zł**
TATAR WOŁOWY Z GÓRNEJ ZRAZOWEJ PODANY Z OGÓRKIEM
KISZONYM, KAPARAMI, SIEKANĄ CEBULĄ, MUSZTARDĄ,
GRZYBAMI MARYNOWANYMI ORAZ CHRUPIAĆYM PIECZYWIEM
TOP ROUND BEEF TARTARE SERVED WITH DILL PICKLE, CAPERS,
CHOPPED ONIONS, MUSTARD, MARINATED MUSHROOMS AND CRISPY
BREAD

KRAŻKI CEBULOWE 12 szt. 160 g **19 zł**
KRAŻKI CEBULOWE SMAŻONE W CIEŚCIE PIWNYM
BEER-BATTERED ONION RINGS

CORN NACHOS 220 g **22 zł**
ZAPIEKANE NACHOSY Z SEREM, PODANE Z MARYNOWANYMI
PAPRYCZKAMI ORAZ SOSEM SEROWYM LUB SALSĄ POMIDOROWĄ
BAKED NACHOS WITH CHEESE SERVED WITH PICKLED PEPPERS AND
CHEESE SAUCE OR TOMATO SALSA

DOBIERZ ODPOWIEDNI SOS 50 g 3 zł

BBQ, CZOSNKOWY, SALSA MEXICANA, SEROWY, MAJONEZOWY
JALAPEÑO, HOT CHILLI, PIEPRZOWY, JACK DANIEL'S

CHOOSE YOUR SAUCE 50 g 3 zł

BBQ, GARLIC, SALSA MEXICANA, CHEESE, JALAPEÑO
MAYONNAISE, HOT CHILLI, PEPPER, JACK DANIEL'S

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIWNA GOLEŃ PO BAWARSKU 700 g **36 zł**
ZAPIECZONA GOLONKA Z KOŚCIĄ, PODANA NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ
Z MUSZTARDĄ LUB CHRZANEM
ROASTED PORK KNUCKLE SERVED ON SAUTÉED SAUERKRAUT
WITH MUSTARD OR HORSERADISH

WHISKY BBQ SPICE GLAZE 480 g **32 zł**
GRILLOWANE ŻEBERKA Z GLAZURĄ BBQ NA BAZIE WHISKY
GRILLED RIBS WITH BBQ WHISKEY GLAZE

BAWARSKI SZNYCEL 280 g **22 zł**
PANIEROWANY SZNYCEL WIEDEŃSKI PODANY
Z JAJEM SADZONYM
COATED WIENER SCHNITZEL TOPPED WITH FRIED EGG

BIESIADNA DECHA MIĘS 2480 g **229 zł**
(CENA CAŁEGO ZESTAWU)

MEGA PORCJA dla 6 osób
1 x GOLEŃ BAWARSKA, 2 x ŻEBRO W BBQ, 7 x SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA,
5 x CHRUPIAĆE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA, 6 x SZASZLYK WOŁOWY
NA SZPADACH, OPIEKANE ZIEMNIAKI 400 g, FRYTKI STEAKHOUSE 400 g,
SURÓWKA COLESŁAW, SAŁATKA WEGE ORAZ SOSY: BBQ, HOT CHILLI,
MAJONEZOWY JALAPEÑO, MUSZTARDĄ, CHRZAN
1 x BAVARIAN SHANK, 2 x BBQ RIBS, 7 x CHICKEN WINGS, 5 x CRISPY
CHICKEN WINGS, 6 x BEEF SHASHLIKS, ROASTED POTATOES 400g,
STEAKHOUSE FRIES 400g, COLESŁAW, VEGE SALAD, SAUCES: BBQ,
HOT CHILLI, JALAPEÑO MAYONNAISE, MUSTARD, HORSERADISH

NASZA SPECJALNOŚĆ DOJRZEWAJĄCE STEKI Z WARMII SPECIALTY OF THE HOUSE AGING POLISH STEAKS



POŁĘDWICA 180 g **56 zł**
NAJSZLACHETNIEJSZA I NAJDELIKATNIEJSZA CZĘŚĆ WOŁOWINY,
MIĘKKA I SOCZYSTA, A ZARAZEM KRUCHA
THE FINEST AND MOST EXQUISITE CUT OF BEEF, SOFT, JUICY AND
TENDER

WILCZY BYK 280 g **32 zł**
BUTCHER STEAK Z KRZYŻOWEJ, KRUCHY I BARDZO SOCZYSTY
SIRLOIN STEAK, TENDER AND VERY JUICY



*Wszystkie nasze steki są poddane procesowi dojrzewania,
co wpływa na ich delikatność, kruchość i soczystość.
Grillowane na tłuszczu wołowym, który nadaje im
niepowtarzalny smak i aromat.*

*All of our steaks are aged which makes them extremely tender
and juicy. Beef suet used for grilling enhances the steaks'
flavour and taste.*



 <https://www.facebook.com/WilczaOkocimBeerPubBarRestaurantCafe/>
www.okocimbeer.pub

PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZAMY SERWIS 10% DLA OBSŁUGI.
A 10% SERVICE FEE WILL BE ADDED FOR GROUPS OF 6 AND MORE PEOPLE.

ROSTBEF (NEW YORK STEAK) 240 g 42 zł

BARDZO DELIKATNY I SOCZYSTY STEK. POKRYTY DELIKATNĄ WARSTWĄ TŁUSZCZU NADAJĄCĄ NIEPOWTARZALNY SMAK I AROMAT
A VERY TENDER AND JUICY STEAK. COATED WITH A DELICATE LAYER OF INCREDIBLY FLAVOURFUL AND AROMATIC SUET

RIB-EYE (ANTRYKOT) 280 g 44 zł

STEK WYKRAWANY Z NAJLEPSZEJ CZĘŚCI ANTRYKOTU Z TŁUSTYM OCZKIEM W ŚRODKU. PODCZAS GRILLOWANIA CZĘŚCIOWO SIĘ ROZPUSZCZA, CZYNIĄC STEK WYJĄTKOWO SMACZNYM
THE BEST PART OF THE BEEF RIB WITH AN EYE OF FAT IN THE CENTER. WHEN GRILLED, THE STEAK PARTLY MELTS DOWN, WHICH ADDS TO THE FLAVOUR AND TASTE

DOBIERZ DO SWOJEGO DANIA CZY STEKU ADDITIONAL SIDES FOR THE MAIN DISHES AND STEAKS

FRYTKI STEAKHOUSE LUB ZIEMNIAKI OPIEKANE 6 zł

STEAKHOUSE FRIES / ROASTED POTATOES

FRYTKI Z BATATÓW 8 zł

SWEET POTATO FRIES

SALATKA COLESŁAW LUB SALATKA WEGE Z SOSEM WINEGRET 6 zł

COLESLAW / VEGE SALAD WITH FRENCH DRESSING

SOS JACK DANIEL'S LUB PIEPRZOWY 3 zł

JACK DANIEL'S SAUCE / PEPPERCORN SAUCE

SALATY/KREWETKI / SALADS/SHRIMPS

CHATEAUBRIAND 360 g 39 zł

SOCZYSTA I DELIKATNA POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND GRILLOWANA NA MEDIUM, SALATA KARBOWANA, POMIDOR CHERRY, CZERWONA CEBULA, DRESSING MIODOWO-MUSZTARDOWY
JUICY AND TENDER CHATEAUBRIAND TENDERLOIN, GRILLED MEDIUM-RARE, FRISEE LETTUCE, CHERRY TOMATO, RED ONION AND HONEY-MUSTARD DRESSING

KREWETKI PIRI PIRI 8 szt. 42 zł

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE CZOSNKOWYM, WINIE Z NUTĄ PIETRUSZKI ORAZ CHILLI, PODANE Z CHRUPIAĆYM PIECZYWEM
SHRIMPS BRAISED IN GARLIC BUTTER, WINE WITH PARSLEY AND A HINT OF CHILLI, SERVED WITH CRISPY BREAD

GRILLOWANE KREWETKI

NA SZPADACH 8 szt. 320 g 39 zł

KREWETKI W MARYNACIE PIKANTNO-ZIOŁOWEJ PODANE Z SOSEM JOGURTOWYM ORAZ CHRUPIAĆYMI GRZANKAMI
SHRIMPS IN A SPICY HERB MARINADE, SERVED WITH YOGURT SAUCE AND CRISPY TOASTS



Nasze burgery wyrabiamy na miejscu z mięsa wołowego, z zachowaniem wszelkiej staranności i ścisłych receptur.
All our burgers are made from beef and are prepared in-house with due care, we always follow our recipes very closely.

AMERICAN BURGERS

CLASSIC 25 zł

WOŁOWINA 200 g, SALATA, POMIDOR, CZERWONA CEBULA, OGÓREK, SOS WŁASNY

BEEF 200g, LETTUCE, TOMATO, RED ONION, PICKLE, HOMEMADE SAUCE

CAMEMBERT 28 zł

WOŁOWINA 200 g, SER CAMEMBERT, ŻURAWINA, POMIDOR, ROSZPONKA, SOS MAJONEZOWY

BEEF 200g, CAMEMBERT CHEESE, CRANBERRY, TOMATO, LAMB'S LETTUCE, HOMEMADE SAUCE

BACON BURGER 26 zł

WOŁOWINA 200 g, SER, SALATA LODOWA, CEBULA CZERWONA, POMIDOR, BEKON, SOS CHRZANOWY

BEEF 200g, CHEESE, ICEBERG LETTUCE, RED ONION, TOMATO, BACON, HORSERADISH SAUCE

CHEESEBURGER 25 zł

WOŁOWINA 200 g, OGÓREK KONSERWOWY, CZERWONA CEBULA, SOS WŁASNY

BEEF 200g, PICKLE, RED ONION, HOMEMADE SAUCE

EL DIABLO 36 zł

WOŁOWINA 200 g, CZERWONA CEBULA, SALATA, PAPRYCZKI JALAPEÑO, PIRI PIRI, FASOLA, SER, SOS HOT CHILLI

BEEF 200g, RED ONION, LETTUCE, JALAPEÑO PEPPERS, PIRI-PIRI, BEANS, CHEESE, HOT CHILLI SAUCE

DODAJ DO BURGERA ADD TO YOUR BURGER

FRYTKI STEAKHOUSE LUB ZIEMNIAKI OPIEKANE 6 zł

STEAKHOUSE FRIES / ROASTED POTATOES

FRYTKI Z BATATÓW LUB KRAŻKI CEBULOWE 8 zł

SWEET POTATO FRIES / ONION RINGS

SALATKA COLESŁAW LUB SALATKA WEGE 6 zł

COLESLAW / VEGE SALAD

DESER / DESSERT

SERNIK Z OWOCAMI NA SPODZIE ORZECHOWYM 180 g 14 zł

CHEESECAKE WITH FRUIT AND WALNUT CRUST



<https://www.facebook.com/WilczaOkocimBeerPubBarRestaurantCafe/>
www.okocimbeer.pub

PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZAMY SERWIS 10% DLA OBSŁUGI.
A 10% SERVICE FEE WILL BE ADDED FOR GROUPS OF 6 AND MORE PEOPLE.