

STIXX

Bar & Grill

OZNACZENIA / INDICATIONS



Danie wegetariańskie
Vegetarian dish



Danie bezglutenowe
Gluten free dish



STIXX poleca
STIXX special



Sezonowane w STIXX
Seasoned at STIXX



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.

Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of, when preparing your menu request.

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

ASSIETTE ZE ŚLEDZIA / ASSIETTE OF HERRING	36
Assiette z podwędzanego holenderskiego matiasa oraz litewskiego śledzia w oleju lnianym Assiette of smoked Dutch herring and Lithuanian herring in linseed oil	
TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 	49
Tatar wołowy z wyselekcjonowanymi dodatkami Beef tartare served with selected garnishes	
TATAR Z TUŃCYKA / TUNA TARTARE 	49
Tatar z tuńczyka z sałatką kimchi, jajkiem przepiórczym, awokado oraz sezamem Tuna tartare with kimchi salad, quail eggs, avocado and sesame	
CARPACCIO Z WOŁOWINY WAGYU  WAGYU BEEF CARPACCIO	129
Carpaccio z wołowiny Wagyu 7+ Kobe style z marynowanymi karczochami i orzechami pinii Wagyu 7+ Kobe style beef carpaccio with marinated artichoke and pine nuts	
KAWIOR / CAVIAR 	499
Kawior Antonius Oscietra 5 star (30g) z gotowanym jajkiem, ziemniakami i szczypiorkiem Oscietra 5 star Antonius Caviar (30g) with boiled egg, potatoes and chives	

SAŁATY / SALADS

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	35
Krewetki / Prawns	45
SAŁATA Z KOZIM SEREM / GOAT CHEESE SALAD 	39
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	
SAŁATA TAJSKA Z WOŁOWINĄ / THAI BEEF SALAD 	49
Sałata z wołowiną, mango, groszkiem cukrowym, pak choi, białą rzepą, grzybkami enoki, tajską bazylią i prażonym sezamem Salad with beef, mango, sweet peas, pak choi, white turnip, Enoki mushrooms, Thai basil and roasted sesame seeds	
SAŁATA Z PÓŁGĘSKIEM & FOIE GRAS	55
SALED WITH GOOSE BREAST & FOIE GRAS Sałata z półgęskiem, tartą Foie Gras, marynowanym kumkwatem oraz kawowym dressingiem Salad with goose breast, Foie Gras tart, pickled kumquat and coffee dressing	

ZUPY / SOUPS

BULION Z KACZKI / DUCK BROTH	28
Tradycyjny bulion z mini pierożkami momo faszerowanymi kaczka Traditional broth with mini momo dumplings stuffed with duck	
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
ZUPA SZAFRANOWA Z MULAMI	35
SAFFRON SOUP WITH MUSSELS Zupa na bazie rybnego bulionu z gotowanymi mulami oraz szafranem Fish broth with cooked mussels and saffron	
ZUPA SEZONOWA / SEASONAL SOUP	28
Zapytaj kelnera o rekomendację Szefa Kuchni Ask waiter for Chef's recommendation	

TAJSKIE SPRINGROLLS / THAI SPRINGROLLS

Sajgonki z kaczką lub krewetkami, podane z sosem śliwkowym aromatyzowanym kafirem
 Spring rolls with duck or prawns, served with kaffir lime flavoured plum sauce

Kaczka / Duck	32
Krewetki / Prawns	39

RISOTTO Z KRABEM / RISOTTO WITH CRAB 49

Risotto z krabem, limonką, consommé pomidorowym i smażonym przegrzebkim
 Risotto with crab, lime, tomato consommé and pan-seared scallops

OŚMIORNICA / OCTOPUS 59

Ośmiornica z sałatką patagońską oraz espumą z białego wina
 Octopus with Patagonian salad and white wine espuma

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 79

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 79

Panierowane krewetki, kofty jagnięce, 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 dziczyzny, 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

KACZKA PO PEKIŃSKU / PEKING DUCK

Klasyczna kaczka po pekińsku podana z chińskimi plackami, marchwią, porem, ogórkiem oraz sosem Hoisin
 Classic Peking duck served with pancakes, carrots, leeks, cucumbers and Hoisin sauce

Pół kaczki / Half duck	89
Cała kaczka / Whole duck	159

PROSCIUTTO DI PARMA 129

Prosciutto di Parma dojrzewająca 36 miesięcy (150g), podana z focaccią, oliwkami oraz oliwą z oliwek
 Prosciutto di Parma 36 months matured (150g), served with focaccia, olives and olive oil

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

ZESTAWY NEPALESKICH PIEROŻKÓW MOMO NA PARZE dla dwojga SETS OF STEAMED NEPALI DUMPLINGS MOMO for 2

2 osoby – 12 pierożków / 2 pax – 12 dumplings



4 x kurczak, 4 x wieprzowina, 4 x wołowina 65
4 x chicken, 4 x pork, 4 x beef

4 x krewetki, 4 x krab, 4 x łosoś 75
4 x prawns, 4 x crab, 4 x salmon

2 x krewetki, 2 x krab, 2 x łosoś, 2 x kurczak, 2 x wieprzowina, 2 x wołowina 69
2 x prawns, 2 x crab, 2 x salmon, 2 x chicken, 2 x pork, 2 x beef

Dodatkowe buliony z mini pierożkami momo 39
faszerowanymi kaczką dla 2 osób
Additional broths with mini momo dumplings
stuffed with duck for 2 pax

MAKARONY / PASTA

PAPPARDELLE  39

Pappardelle z karczochami, sezonowymi warzywami, białą truflą oraz miętą
Pappardelle with artichokes, seasonal vegetables, white truffle and mint

FETTUCCINE 45

Fettuccine z pieczoną kaczką, szparagami i kremowym kozim serem
Fettuccine with roasted duck, asparagus and creamy goat cheese

SPAGHETTI CHITARRA 49

Spaghetti chitarra z owocami morza oraz pesto aromatyzowanym sosem Garum
Spaghetti chitarra with seafood and pesto flavoured with Garum sauce

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

MULE W BIAŁYM WINIE / MUSSELS IN WHITE WINE  79

Mule w białym winie z chorizo i kolendrą (1kg)
Mussels in white wine with chorizo and coriander (1kg)

DORADA KRÓLEWSKA PO TAJSKU 89

ROYAL GILT HEAD BRIM THAI STYLE

Chrupiąca dorada królewska po tajsku w słodkim sosie tamaryndowym z
ryżem jaśminowym
Crispy royal gilt head brim Thai style in sweet tamarind sauce
with jasmine rice

KREWETKI TANDOOR / TANDOOR PRAWNS  129

Krewetki jumbo z pieca tandoor z risotto aromatyzowanym
wodą różaną oraz carpaccio z pitaji
Tandoor jumbo prawns with Indian risotto flavoured
with rose water and dragon fruit carpaccio

MIĘSA / MEAT

STIXX BURGER 49

Burger wołowy z maślaną bułką, serem Mimolette, bekonem, sałatą, 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

PIECZONA KACZKA / ROASTED DUCK 72

Pieczona kaczka podawana z gruszkami baby marynowanymi w czerwonym winie,
purée selerowym z palonym masłem oraz sosem korzenno-wiśniowym
Roasted duck served with baby pears marinated in red wine, leek purée
with brown butter and spiced cherry sauce

GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK  79

Gicz z nowozelandzkiej jagnięciny duszona w świeżych pomidorach i sosie
demi-glace z młodymi warzywami
New Zealand lamb shank stewed in fresh tomatoes with demi-glace sauce
and young vegetables

FILET Z CIEŁĘCINY Á LA ROSSINI 179

FILLET OF VEAL Á LA ROSSINI

Filet z cielęciny à la Rossini ze smażonym na patelni Foie Gras,
trufkami oraz winnym sosem Madera
Fillet of veal à la Rossini with pan-seared Foie Gras, truffles
and Madeira wine sauce

GRILL

- STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF FILLET

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



89/220g
- STEK WOŁOWY FILET MIGNON

FILET MIGNON

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



129/300g
- STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ

SEZONOWANY NA SUCHO MIN. 30 DNI

BONE-IN RIB EYE STEAK DRY-AGED

MIN. 30 DAYS

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



25/100g
- STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANY

NA MOKRO MIN. 14 DNI

RIB EYE STEAK WET-AGED

MIN. 14 DAYS

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



27/100g
- STEK T-BONE SEZONOWANY

NA SUCHO MIN. 30 DNI

T-BONE STEAK DRY-AGED

MIN. 30 DAYS

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



29/100g
- STEK Z ROSTBEFU SEZONOWANY

NA MOKRO MIN. 14 DNI

STRIPLOIN STEAK WET-AGED

MIN. 14 DAYS

Kraj pochodzenia: Polska / Country of origin: Poland



29/100g
- STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANY

NA MOKRO MIN. 14 DNI

RIB EYE STEAK WET-AGED

MIN. 14 DAYS

Kraj pochodzenia: Irlandia / Country of origin: Ireland



43/100g
- STEK Z ROSTBEFU WAGYU

7+ KOBE STYLE

STRIPLOIN STEAK WAGYU

7+ KOBE STYLE

Kraj pochodzenia: Australia / Country of origin: Australia



189/100g

Wszystkie potrawy z grilla zawierają 2 dodatki oraz 1 sos.
All grill dishes include 2 side dishes and 1 sauce.

WYBIERZ 2 DODATKI: / SELECT 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE:

- Smażony bocznik mikołajkowy z rozmarynem

Pan-seared oyster mushrooms with rosemary
- Grillowane warzywa

Grilled vegetables
- Mieszane sałaty

Mixed salad
- Pastilla z cukinii z pomidorkami i serem Grana Padano

Zucchini pastilla with tomatoes and Grana Padano cheese
- Frytki

French fries
- Ziemniaki z pieca z rozmarynem

Roasted potatoes with rosemary

Dodatkowa porcja: / Additional portion: 15

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

- Z zielonego pieprzu

Green pepper
- BBQ

BBQ
- Chimichurri

Chimichurri
- Bearneński

Béarnaise

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

PAD THAI 🌶️

Tajski makaron z kurczakiem lub krewetkami, jajkiem i warzywami

Thai noodles with chicken or prawns, egg and vegetables

Kurczak / Chicken 49

Krewetki / Prawns 59

KURCZAK TIKKA BUTTER MASALA 🌶️

CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Kurczak z pieca tandoor w sosie pomidorowym z indyjskimi przyprawami, podany z ryżem basmati lub chlebem naan

Tandoor chicken in tomato butter sauce and Indian spices, served with basmati rice or naan bread

GARLIC MALAI CHICKEN TIKKA 🌶️

Kurczak marynowany w czosnku, orzechach nerkowca, jogurcie oraz indyjskich ziołach, podany z ryżem basmati lub chlebem naan

Chicken marinated in garlic, cashew nuts, yogurt and Indian spices, served with basmati rice or naan bread

GOAN FISH CURRY 🌶️

Filet z lucjana w indyjskich przyprawach, mleku kokosowym, orzechach nerkowca oraz sosie cebulowym, podany z ryżem basmati lub chlebem naan

Red snapper fillet in Indian spices, coconut milk, cashew nuts and onion sauce, served with basmati rice or naan bread

UDON Z WOŁOWINĄ / UDON WITH BEEF

Makaron Udon z wołowiną, świeżymi warzywami oraz liśćmi kafiru w sosie Teriyaki

Udon noodles with beef, fresh vegetables and kaffir lime leaves in Teriyaki sauce

WIEPRZOWINA SŁODKO-OSTRA 🌶️

SWEET & SPICY PORK

Marynowana karkówka wieprzowa w słodkim sosie sojowym z dodatkiem chilli, imbiru, czosnku oraz świeżych liści kafiru, podana z ryżem jaśminowym

Pork neck marinated in sweet soy sauce with chilli, ginger, garlic and kaffir lime leaves, served with jasmine rice

JAGNIĘCINA MADRAS / LAMB MADRAS 🌶️🌶️

Duszona jagnięcina z kokosem, pomidorami, chilli, czosnkiem, imbirem oraz liśćmi curry, podana z ryżem basmati lub chlebem naan

Braised lamb with coconut, tomatoes, chilli, garlic, ginger and curry leaves, served with basmati rice or naan bread

CZERWONE CURRY Z KACZKĄ 🌶️🌶️🌶️ SPECIAL

RED CURRY WITH DUCK

Pierś kaczki w sosie w czerwonego curry z warzywami, liczi oraz ryżem jaśminowym

Duck breast in red curry sauce with vegetables, lychee and jasmine rice

KREWETKI JALFREZI / PRAWNS JALFREZI 🌶️

Smażone krewetki z papryką, cebulą, pomidorami oraz indyjskimi przyprawami, podane z ryżem basmati lub chlebem naan

Fried prawns with paprika, onion, tomatoes and Indian spices, served with basmati rice or naan bread

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	8
Espresso Macchiato	9
Double Espresso	12
Americano	9
Café Lungo	9
Cappuccino	11
Café Latte	12
Frappe	15
Irish Coffee	24
Herbata Richmond / Tea Richmond	(dzbanek / pot) 12

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

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

SOKI / JUICES

Toma: Jabłko, Czarna Porzeczka, Grejpfrut, Pomarańcza, Pomidor Toma: Apple, Blackcurrant, Grapefruit, Orange, Tomato	0.2l	7
Sok żurawinowy / Cranberry juice	0.2l	10

WODA / WATER

Cisowianka Niegazowana, Perlage / Still, Perlage	0.3l	9
Cisowianka Niegazowana, Perlage / Still, Perlage	0.7l	17

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 btl	0.33l	12
Desperados btl	0.4l	15
Paulaner btl	0.5l	17
Cydr Strongbow Gold btl / 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

Świeży arbuz, miód, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana

Fresh watermelon, honey, sour, sugar syrup, sparkling water

POMARAŃCZOWO-BAZYLIOWA / ORANGE AND BASIL 15

Świeża bazylia, cukier brązowy, syrop bazyliowy, sok z cytryny, sok z pomarańczy, woda gazowana

Fresh basil, cane sugar, basil syrup, sour, fresh orange juice, sparkling water

GREJPFRUTOWO-ROZMARYNOWA / GRAPEFRUIT AND ROSEMARY 15

Sok z grejpfruta, sok z cytryny, syrop z rozmarynu, woda gazowana

Fresh grapefruit juice, sour, rosemary syrup, sparkling water

IMBIROWO-OGÓRKOWA / GINGER AND CUCUMBER 15

Świeży imbir i ogórek, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana

Fresh ginger and cucumber, sweet & sour, sparkling water

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