

Jan Sebastian  
experience by BT

**AMOUSE BOUCHE**  
*selekcja pintxo<sup>1</sup>*

**PRZYSTAWKA I**  
*ligawa/szpik/rydz/aioli*

**PRZYSTAWKA II**  
*policzek/pedro ximenez<sup>2</sup>/boczniak/purée*

**DANIE GŁÓWNE I**  
*selekcja steków/patatas bravas<sup>3</sup>/padrón<sup>4</sup>/pomidor*

**INTERMEZZO**  
*campari<sup>5</sup>/grejpfrut/miód*

**DANIE GŁÓWNE II**  
*schab/secreto iberico<sup>6</sup>/escalivada<sup>7</sup>/romesco<sup>8</sup>*

**DESER**  
*sernik baskijski/pigwa/migdał*



*Jan Sebastian*  
*experience by BT*

**1. PINTXO**

BASKIJSKI ODPOWIEDNIK TAPAS, NAJCZĘŚCIEJ BAGIETKA Z  
ROZMAITYMI DODATKAMI, SPAJANA WYKAŁACZKĄ

**2. PEDRO XIMENEZ**

SZCZEP WINOGRON ORAZ SŁODKIE, HISZPAŃSKIE WINO  
DESEROWE

**3. PATATAS BRAVAS**

HISZPAŃSKI ODPOWIEDNIK FRYTEK, PO PROSTU SMAŻONE  
ZIEMNIACZKI

**4. PADRÓN**

MAŁE, SMAŻONE NA OLIWIE, ZIELONE PAPRYCZKI

**5. CAMPARI**

WŁOSKI, GORZKO-CYTRUSOWY LIKIER

**6. SECRETO IBÉRICO**

MARMURKOWY, SOCZYSTY KAWAŁEK MIĘSA Z CZARNEJ ŚWINI  
IBERYJSKIEJ, NIEZWYKLE INTENSYWNY W SMAKU

**7. ESCALIVADA**

GRILLOWANE WARZYWA, NAJCZĘŚCIEJ PAPRYKA I BAKŁAŻAN,  
PODAWANE NA ZIMNO

**8. ROMESCO**

GĘSTY SOS Z PAPRYKI ÑORA, POMIDORÓW, ORZECHÓW I OLIWY



Jan Sebastian  
experience by BT

Karta Drinków

**TINTO DE VERANO**

*wino czerwone/sprite*

**VERMUT ROJO CON TONIC**

*wermut/tonic/cytryna*

**TORONJA MIMOSA**

*grejpfrut/proseczo*

**GIN TONIC**

*przeczytaj/tytuł*

**LEMONIADA**

*woda/limonka/cytryna/cukier*





## **TXULETA**

SPECYFICZNY DLA KRAJU BASKÓW RODZAJ STEKA, POTĘŻNY T-BONE LUB  
PORTERHOUSE GRILLOWANY NA ŻYWYM OGNIU, TRADYCYJNIE  
WYSMAŻONY NA KRWISTO  
**SOUS VIDE | MEDIUM RARE | PL**

## **COTE DE BOUEF**

Z ANGIELSZCZYZNY RIB STEAK, CIĘCIE Z ANTRYKOTU  
CHARAKTERYZUJĄCE SIĘ POZOSTAWIONĄ KOŚCIĄ ŻEBROWĄ  
**SOUS VIDE | MEDIUM RARE | DRY-AGED | PL**

## **CLUB STEAK**

STEK Z KONCOWEJ CZĘŚCI ROSTBEFU Z KOŚCIĄ W  
KSZTAŁCIE LITERY L  
**SOUS VIDE | MEDIUM RARE | PL**

## **SOLOMILLO**

CZYLI POŁĘDWICA WOŁOWA, W TYM  
PRZYPADKU ARGENTYŃSKA, SEZONOWANA NA  
MOKRO  
**SOUS VIDE | MEDIUM | WET AGED | ARG**

## **CORAZON DE AGUJA|CHUCK EYE**

TECHNICZNIE JEST TO POPRZEDNIK ANTRYKOTU, CIĘCIE PRAKTYCZNIE  
NIE DO DOSTANIA W PL  
MIĘSO OD RENOMOWANEGO HODOWCY MIGUEL VERGARA  
**PAN SEARED | DRY BRINED | MEDIUM RARE | 100% ANGUS | ESP**

## **PRESA|TOP BLADE**

CIĘCIE NIEZWYKLE NISZOWE, POCHODZĄCE Z ŁOPATKI. CENIONE ZA  
INTENSYWNY MIĘSNY SMAK  
MIĘSO 100% RASY ANGUS OD RENOMOWANEGO HODOWCY MIGUEL  
VERGARA  
**PAN SEARED | DRY BRINED | WELL DONE/CONGRATULATIONS | ESP**

