



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)



# STEAKS

We serve steaks the American way, medium-rare. If you need something special please inform our wait staff.

Steki podajemy po amerykańsku, medium-rare. Prosimy poinformować obsługę, jeśli życzyście sobie Państwo inny stopień wysmażenia.

## STEAK REVOLUTION

(with sides / z dodatkami)

### BIG TAL STEAK

Remembering our dear friend and absolute steak record holder TAL BITTON. 500 g. Tomahawk steak, Jack Daniel's pepper sauce, dijon baby potatoes, grilled tomatoes with parmesan. **110,00**

Pamięci naszego przyjaciela i rekordzisty BMG w stekach TALA BITTONA. 500 g steka Tomahawk, sos pieprzowy Jack Daniel's, francuskie ziemniaczki dijon, grillowane pomidory z parmezanem. **110,00**

### FILET MIGNON STEAK

150 g. tender steak with red wine reduction sauce, served with dijon baby potatoes and salad. **60,00**

150 g delikatnej polędwicy z klasycznym sosem z czerwonego wina, podawany z ziemniaczkami dijon i sałatką. **60,00**

### ROYAL STEAK

Royal dish! Dry aged steak (250 g.) with Canadian lobster, dijon baby potatoes and salad. Could you ask for more? **189,00**

Królewskie danie! Pełen smaku stek z sezonowanej wołowiny (250 g) w towarzystwie kanadyjskiego homara. Czy może być lepsza para? Do tego francuskie ziemniaczki dijon i sałatka. **189,00**

### SURF & TURF

Black Angus steak (200 g.) and shrimp with herb butter and parmesan. With fries and salad. **79,00**

Stek Black Angus (200 g), krewetki z masłem ziołowym i parmezanem, frytki i sałatka z tartym kozim serem. **79,00**

### CHATEAUBRIAND STEAK

(for 2 persons / dla 2 osób)

400 g. center cut filet mignon served with white wine reduction sauce, dijon baby potatoes, green beans and salad. **120,00**

400 g najlepszej części polędwicy z sosem z białego wina, podawane z francuskimi ziemniaczkami dijon, zieloną fasolką i sałatką. **120,00**

### KAL BAI STEAK

Hawaiian marinated NY steak (250 g.) with lime cilantro rice and grilled pineapple and romaine lettuce. **75,00**

NY stek (250 g) w hawajskiej marynacie, podawany z ryżem limonowo-kolendrowym, grillowanymi ananasem i rzyską sałatką. **75,00**

## CLASSIC STEAKS

(without sides / bez dodatków)

Full of flavour dry aged beef with signature rub and smoking herbs. Pełna smaku sezonowana wołowina z autorską mieszanką przypraw i ziołami.

### RIBEYE

250 g, **60,00**

### NEW YORK (Irish Black Angus)

250 g, **60,00**

### T-BONE

500 g, **90,00**

### TOMAHAWK

500 g, **90,00**



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)

## APETIZERS

### BMG STEAK TARTARE

Blend of three cuts of premium, seasoned beef and all fixings.  
**30,00**

Tatar robiony ze specjalnej mieszanki trzech rodzajów sezonowanego wołowego mięsa, wszystko ręcznie siekane!  
Podawany z dodatkami i pieczywem. **30,00**

### TUNA TARTARE

Hand chopped tuna and fresh avocado. Dish is finished with ginger, wasabi mayo and shrimp chips. Summer classic! **35,00**

Ręcznie siekany tuńczyk i świeże awokado. Podawany z marynowanym imbirem, majonezem wasabi i czipsami krewetkowymi. Przebój na lato! **35,00**

### CAL CAL

Young California calamari – soft and tender flesh. Served golden brown with garlic sauce. **24,00**

Młode kalifornijskie kalmary – delikatne i miękkie. Smażone na złoto-brązowy kolor podawane z sosem czosnkowym. **24,00**

### NACHOS LOADED

Homemade corn chips with cheese sauce, pickled jalapenos, guacamole, sour cream and pico de gallo. Ole Amigos! **18,00**  
With carne asada **25,00** or grilled chicken **23,00**

Smażone na miejscu czipsy kukurydziane, sos serowy, konserwowe jalapeno, guacamole, kwaśna śmietana i pico de gallo. Ole! **18,00** Z wołowiną po meksykańsku **25,00** lub grillowanym kurczakiem **23,00**

### CREAM OF CRAYFISH

A delicate and hearty crayfish cream butter based soup served with crackers **30,00**

Niezwykle delikatny i sycący krem z szyszek rakowych na bazie śmietany i masła. Podawany z krakersami. **30,00**

### CHICKEN WINGS

Hand tossed in homemade sauces, served with celery and cool ranch or blue cheese dressing. BBQ, buffalo, honey-lime jalapeno. Might need extra napkins and beer :)

**6 for 15,00, 12 for 22,00, 24 for 38,00**

Skrzydła kurczaka w autorskich sosach podawane z selerem naciowym, zimnym sosem ranch lub blue cheese. BBQ, buffalo, miód/limonka/jalapeno. Będą potrzebne dodatkowe serwetki i dużo piwa :)

**6 za 15,00, 12 for 22,00, 24 for 38,00**

### CEVICHE

Shrimp marinated in citrus juice, pico de gallo, avocado and cilantro. **25,00**

Krewetki marynowane w cytrusach, pico de gallo, awokado i kolendra. **25,00**

### QUESADILLA

Grilled fresh tortilla with cheese served with homemade salsa. **15,00** With carne asada **20,00** or grilled chicken **17,50**

Grillowana pszenna tortilla z roztopionym serem i autorską klasyczną salsą. **15,00** Z wołowiną po meksykańsku **20,00** lub grillowanym kurczakiem **17,50**

## SOUPS

### CHILI CON CARNE

Cubed beef, beans, tomatoes, chili peppers stewed slowly with Southwestern spices. Served with sour cream, cilantro or parsley and fresh jalapenos. A classic that always goes down well! **15,00**

Bardzo drobno krojona wołowina, fasola, pomidory i chili powoli gotowane z meksykańskimi przyprawami. Podajemy z kwaśną śmietaną, kolendrą oraz świeżym jalapeno. Zawsze dobrze smakuje! **15,00**



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)

## NOT BEEF

### MONTEREY

Grilled chicken breast smothered in BBQ sauce with bacon, cheese, fresh tomato, salad and fries. Yet another California classic. **32,00**

Grillowana pierś kurczaka z bekonem z dodatkiem sosu BBQ, serem, świeżymi pomidorami, podawana z sałatką i frytkami. Klasyk z Kalifornii. **32,00**

### RIBS

500 g. signature BBQ pork ribs, creamed corn and garlic mashed potatoes. Oh Myy! **39,00**

500 g firmowych żeberk BBQ, kremowa kukurydza i czosnkowe puree z ziemniaków. Mniam! **39,00**

### SIZZLER

Grilled tiger shrimp, garlic baguette, salad, melted butter. From our friends Down Under. **39,00**

Grillowane krewetki tygrysie, bagietka czosnkowa, sałata, roztopione masło. Od naszych przyjaciół z Australii. **39,00**

## COMBOS

### MEAT PLATE

Steak shish kebab, ribs, chicken in one special combo. Served with onion rings, fries, coleslaw and sauces. **109,00**

Szaszłyk ze steka z sezonowanej wołowiny, żeberka i kurczak, krążki cebulowe, frytki, colesław i sosy. **109,00**

### LOUISIANA BOIL

Crayfish, shrimp, mussels, octopus boiled in cajun spices. Luxury version with Canadian lobster! Served with rice or french fries. Louisiana combo **109,00** / Luxury combo (with lobster) **199,00**

Raki, krewetki, małże, ośmiornica gotowane w przyprawie cajun. W wersji luksusowej z homarem! Do tego ryż lub frytki. Zestaw Luizjana **109,00** / Zestaw luksusowy (z homarem) **199,00**

## TEX MEX

### FAJITA

South Texas speciality. Marinated beef, onion and bell peppers served on sizzling plate. Comes with all fixings. **43,00**

Specjalność z południowego Teksasu. Marynowana wołowina, cebula, papryka podane na gorącej patelni. Do tego klasyczne dodatki: pszenna tortilla, guacamole, sałata i salsy. **43,00**

### BURRITO

Carne asada or chicken, beans, cheese, lettuce and pico de gallo in a fresh tortilla. Poblano sauce and melted cheese on the top. **29,00**

Wołowina po meksykańsku lub kurczak, fasola, ser, sałata i pico de gallo zawinięte w pszenną tortillę. Polane sosem poblano i serem. **29,00**



## HOMEMADE SAUCES 3,00



Jack Daniel's pepper  
BBQ  
Ranch  
Blue cheese / Serowy blue

Garlic / Czosnkowy  
Habanero  
Guacamole  
Mayo / Majonez

## SIDES

Small salad / Mała sałatka **8,00**  
Creamed corn / Kremowa kukurydza **8,00**  
Fries / Frytki - małe **5,00** / duże **8,00**  
Mashed potatoes / Puree z ziemniaków **8,00**  
Mashed potatoes loaded (bacon, cheese, green onion) / Puree z ziemniaków z bekonem, serem i zieloną cebulką **10,00**  
Grilled chicken / Grillowana pierś kurczaka **10,00**  
Dijon baby potatoes / Opiekane francuskie ziemniaczki **8,00**  
Pieczywo / Bread **3,00**



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)

## SALADS

### CAESAR

Crispy romaine lettuce with original homemade dressing and fresh grated parmesan. **15,00** With grilled chicken **23,00** or shrimp **29,00**

Krucha rzymska salata z oryginalnym sosem i świeżo startym parmezanem. **15,00** Z grillowanym kurczakiem **23,00** lub krewetkami **29,00**

### GOAT CHEESE

Mixed lettuce, spinach, goat cheese, fruits, vinaigrette. **29,00**

Mieszanka sałat, szpinak, ser kozi, owoce, winegret. **29,00**

### OCTOPUS SALAD

Leg of octopus thinly sliced served with mixed lettuce, spinach, orange, mango and citrus vinaigrette. **35,00**

Cienkie plastry macki ośmiornicy podane na mieszance sałat i szpinaku z pomarańczą i mango z dodatkiem cytrusowego winegretu. **35,00**

### HOUSE SALAD

Mixed lettuce with seasonal vegetables, toasted nuts and seeds. Dressing: vinaigrette, ranch or blue cheese. **15,00**  
With grilled chicken **23,00** or shrimp **29,00**

Mieszanka sałat z sezonowymi warzywami plus prażone orzechy i nasiona. Sos do wyboru: winegret, ranch or blue cheese. **15,00**  
Z grillowanym kurczakiem **23,00** lub krewetkami **29,00**



## BURGERS & MORE



All burgers (200 g.) are hand crafted from fresh ground beef, our own spices, quality cheeses and fresh produce. We serve burgers the American way, medium-rare. If you need something special please inform our wait staff.

Wszystkie burgery (200 g) są robione ze świeżo mielonej wołowiny ras mięsnych z dodatkiem naszych mieszanek przypraw. Podajemy je po amerykańsku, medium-rare. Prosimy poinformować obsługę, jeśli życzą sobie Państwo inny stopień wysmażenia. Burger Cowboy - bułka żytnia, pozostałe burgery - bułka maślana.

### GOURMET

Hand crafted burger (350 g.) from aged ribeye served open face with all fixings. **50,00**

Ręcznie robiony burger (350 g) z sezonowanego ribeya podawany na otwartej bułce. Wszystkie dodatki podawane osobno. Komponujesz swojego burgera tak jak chcesz. **50,00**

### PHILLY

Thinly sliced beef, sauted onion, bell pepper served on toasted baguette and topped with cheese. Caution, habit forming! **27,00**

Plastry wołowiny, skarmelizowana cebula i papryka, roztopiony ser, podane na ciepłej bagietce. Uwaga, może uzależniać! **27,00**

### COWBOY

Beef, signature BBQ sauce, fried onion rings, bacon, cheddar, lettuce, tomato, pickle. Texas classic, ya'll. **30,00**

Wołowina, sos BBQ własnej roboty, krążki cebulowe, bekon, ser cheddar, sałata, pomidor, pickle. Tekszański klasyk. **30,00**

### SAN DIEGO

Beef, avocado, pico de gallo, cheese, lettuce, onion, jalapeno... It never rains in Southern California... **30,00**

Wołowina, awokado, sos pico de gallo, ser, sałata, cebula, papryczki jalapeno... W Południowej Kalifornii deszcz nigdy nie pada... **30,00**

### CLASSIC

No explaining needed! Beef, cheese, lettuce, onion, tomato, pickle. BOOM! **26,00**

Prosto! Wołowina, ser, sałata, cebula, pomidor, pickle. BUM! **26,00**

### BLUE

Beef, Bleu d' Auvergne cheese, spinach, lettuce, tomato. You just might need a glass of wine with it ;) **28,00**

Wołowina, ser Bleu d' Auvergne, szpinak, sałata, pomidor. Kieliszek wina wskazany ;) **28,00**

### CHICKEN

Grilled chicken breast, lettuce, onion, tomato, pickle. **26,00**

Grillowana pierś kurczaka, sałata, cebula, pomidor i pickle. **26,00**



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)



## WINE SELECTION



### RED



21,00



89,00

*Zinfandel California*  
*(USA/Stany Zjednoczone)*



15,00



69,00

*Malbec (Argentyna)*  
*Sangiovese Merlot (Italy/Włochy)*  
*Carmenere Reserva (Chile)*



18,00



79,00

*Malvasia Nera (Italy/Włochy)*  
*Nero d'Avola Sicilia (Italy/Włochy)*  
*Primitivo di Manduria (Italy/Włochy)*

### WHITE



21,00



89,00

*Chardonnay California*  
*(USA/Stany Zjednoczone)*



15,00



69,00

*Torrontes (Argentyna)*  
*Malvasia Chardonnay (Italy/Włochy)*  
*Chenin Blanc (RPA)*



18,00



79,00

*Sauvignon Blanc (Chile)*  
*Riesling Kabinett (Germany/Niemcy)*  
*Grillo Sicilia (Italy/Włochy)*



## HOUSE WINES



### Prosecco

*Glass/Kieliszek 150 ml 13,00*

*Carafe/Karafka 0,5 l 35,00*

*Carafe/Karafka 1,0 l 60,00*

### House white/red wine / Wino domowe białe/czerwone

*Glass/Kieliszek 150 ml 9,00*

*Carafe/Karafka 0,5 l 25,00*

*Carafe/Karafka 1,0 l 45,00*



**BOYS**  
*meat*  
**GIRLS**

Al. Komisji Edukacji Narodowej 57 02-797 Warszawa / Tel +48 22 126 43 41 / [www.boysmeatgirls.pl](http://www.boysmeatgirls.pl) / [facebook.com/BMG.restaurant](https://facebook.com/BMG.restaurant)

## HOT DRINKS

### COFFEE

- Espresso 7,00
- Doppio 9,00
- Macchiato 8,00
- Cappuccino 9,00
- Latte 10,00
- Americana 8,00
- Coffee Bailey's 14,00

### TEA

- Black / Czarna 7,00
- Green / Zielona 7,00
- Earl Grey 7,00
- Owocowa 7,00

## BEERS

### BROWAR KORMORAN

bottle/butelka 0,5 l

- Jasne 10,00
- Krzepkie 10,00
- Świeże 12,00
- Orkiszowe 12,00
- Ciemne 10,00
- Rewolucje warmińskie 10,00
- American IPA 15,00

- Corona (0,33 l, Meksyk) 10,00
- Piwo bezalkoholowe 10,00

## BOOZE

### WHISKY 40 ml

- House 9,00
- Jack Daniels 14,00
- Teeling 14,00
- Johnny Walker Black 16,00
- Auchentoshan 25,00
- Glengoyne 28,00
- Bowmore 28,00
- Harley Davidson 25,00
- Big Peat 28,00

### VODKA 40 ml

- Wyborowa 7,00
- J.A. Baczewski 13,00
- Chopin 15,00

### TEQUILA 40 ml

- Silver 12,00
- Gold 14,00

## COLD DRINKS

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Lemoniada mango 12,00                  | Mineral water / Woda niegazowana 5,00 |
| Lemoniada cytrynowa 10,00              | Sparkling water / Woda gazowana 5,00  |
| Coke / Coke Zero / Fanta / Sprite 6,00 | Fruit juices / Soki owocowe 5,00      |



## MIXED 20,00



### Margarita

(tequila, lime juice, triple sec, ice)  
classic / klasyczna  
fruity / owocowa

### Tequila Sunrise

(tequila, orange juice, grenadine, ice)

### Aperol Spritz

(Prosecco, Aperol, orange, ice)

### Long Island Ice Tea

(vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice, ice)

### Mojito

(rum, lime juice, soda, mint, ice)

### Cuba Libre

(rum, coca-cola, lime, ice)

### Gin & Tonic

(gin, tonic, ice)

### Ginger Ale High Ball

(whisky, Ginger Ale, ice)

### Bloody Mary

(vodka, tomato juice, spices, ice)