



# HOZA

ARGENTINE STEAKHOUSE

## MENU

# APERITIF / FOR A GOOD START

PROSECCO 18 zł / CAVA 28 zł / APEROL SPRITZ 26 zł / KIR ROYAL 46 zł

## PRZYSTAWKI / STARTERS

pl

### EMPANADAS Z WOŁOWINĄ

mięso wołowe / chorizo / fasola  
papryka / crème fraîche

### EMPANADAS Z PROVOLONE

dojrzewający ser z mleka bawolego  
kukurydza / oliwki Kalamata  
sos z pieczonej papryki

### SAŁATA Z WYBRANYM DODATKIEM:

- KOZI SER Z PIGWĄ
- POLĘDWICA WOŁOWA
- KREWETKI ARGENTYŃSKIE

mix sałat / marynowane jabłka / piklowana  
czerwona cebula / pieczone buraki  
pomidory / pędy brokuła / ogórek zielony  
dressing malinowy z octem balsamicznym

### TATAR Z ARGENTYŃSKIEJ WOŁOWINY

polędwica wołowa / dijon / grzyby shimeji  
piklowana czerwona cebula ogórek zielony  
'sweet-chilli' / jajko przepiórcze

### ARGENTYŃSKIE KREWETKI Z CHORIZO

mus z awokado / chorizo / sos mango-chilli

### MACKA OŚMIORNICY

ziemniaki francuskie /  
sos z czerwonej kapusty / crème fraîche

### TALERZ WĘDLIN I SERÓW

chorizo Gran Vela Roja / Jamón Serrano  
Salchichon Ibérico / Parmigiano Reggiano  
Pecorino Sardo / marynowane oliwki  
jarmuż / miód z chilli  
*Dedykowane dla dwojga*

### PIKANTNA ZUPA Z WOŁOWINĄ

mięso wołowe / pomidory pelatti / cebula /  
czosnek / chilli / mozzarella / kolendra

eng

### BEEF EMPANADAS

beef tenderloin / chorizo / beans  
peppers / crème fraîche

### PROVOLONE EMPANADAS

aged cattle cheese / corn  
Kalamata olives  
baked pepper sauce

### SALAD WITH SELECTED ADDITIONAL:

- GOAT CHEESE & QUINCE
- BEEF TENDERLOIN
- ARGENTINIAN PRAWNS

mix salad / marinated apple / pickled  
red onion / baked beetroot / tomatoes  
broccoli / cucumber  
raspberry dressing with balsamico

### ARGENTINIAN BEEF TARTARE

Beef tenderloin / dijon / shimeji mushrooms  
pickled red onion / 'sweet-chilli' cucumber  
quail yolk

### ARGENTINIAN PRAWNS WITH CHORIZO

avokado mousse / chorizo / mango-chilli sauce

### OCTOPUS TENTACLE

violet potatoes /  
red cabbage sauce / crème fraîche

### HOŻA PLATE

chorizo Gran Vela Roja / Jamón Serrano  
Salchichon Ibérico / Parmigiano Reggiano  
Pecorino Sardo / marinated olives / kale  
honey&chilli  
*Dedicated for two*

### SPICY MEAT SOUP

beef meat / pelatti tomatoes / onion / garlic  
chilli / mozzarella / coriander

38 zł

38 zł

42 zł

48 zł

52 zł

68 zł

92 zł

78 zł

98 zł

32 zł

## STEKI / STEAKS

pl	eng	
<b>POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA</b> Angus czerwony	<b>ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN</b> Red Angus	240g / 120 zł 320g / 160 zł
<b>POŁĘDWICA POLSKA</b> Angus czarny	<b>POLISH BEEF TENDERLOIN</b> Black Angus	240g / 90 zł 320g / 120 zł
<b>ROSTBEF ARGENTYŃSKI</b> Angus czerwony	<b>ARGENTINIAN ROAST BEEF</b> Red Angus	300g / 135 zł
<b>ANTRYKOT ARGENTYŃSKI</b> Angus czerwony	<b>ARGENTINIAN ENTRECOTE</b> Red Angus	300g / 155 zł
<b>T-BONE ARGENTYŃSKI</b> Angus czerwony	<b>ARGENTINIAN T-BONE</b> Red Angus	600g / 280 zł
<b>TOMAHAWK</b> Angus czarny	<b>TOMAHAWK</b> Black Angus	700g / 260 zł

## KLASYCZNE / CLASSIC

pl	eng	
<b>PARRILLADA</b> Argentyńska połówka rostbef i antrykot grillowane warzywa / ziemniaki chorizo / chimichurri <i>serwowane w plastrach na gorącym naczyniu</i>	<b>PARRILLADA</b> Argentinian roast beef, beef tenderloin and entrecote / grilled vegetables / potatoes chorizo / chimichurri <i>served in slices on table heater</i>	900g / 490 zł
<b>PLASTRY POLSKIEJ POŁĘDWICY</b> pikantny sos pomidorowy / ziemniaki cebula cukrowa / fasolka szparagowa / kukurydza / kolendra / suszone oliwki z kaparami	<b>SLICES OF POLISH BEEF TENDERLOIN</b> spicy tomato sauce / potatoes / onion corn / green beans / coriander dried olives & capers	98 zł
duszone borowiki w sosie śmietanowym ziemniaki / cebula cukrowa / czosnek białe wino / palony rozmaryn	boletus in cream sauce / potatoes onion / garlic / white wine / burned rosemary	105 zł
<b>FILET Z KACZKI BERBERYJSKIEJ</b> saccottinni z gruszką / kalafior romanesco purée z ziemniaka truflowego / pieczone pomidory mus z koziego sera / sos z wędzonej wiśni	<b>BARBARIAE DUCK FILLET</b> pear saccottinni / romanesco cauliflower violet potato purée / baked tomatoes goat cheese mousse / smoked cherry sauce	72 zł
<b>FILET Z ŁOSOSIA</b> mus z awokado / kuskus perłowy małże Wenus / cebula / pieczone pomidory / limonka / krewetka Argentyńska mus z selera z białą czekoladą	<b>SALMON FILLET</b> Awokado mousse / pearl couscous Venus clams / onion / baked tomatoes lime / Argentinian prawn celery mousse with white chocolate	76 zł
<b>KURCZAK KUKURYDZIANY</b> batat / fasolka szparagowa / kukurydza	<b>CHICKEN BREAST</b> sweet potato / green beans / corn	46 zł

## DODATKI / SIDES

pl

<b>PIECZONE ZIEMNIAKI LUB Z OGNI</b>
<b>FASOLKA SZPARAGOWA</b>
<b>SURF AND TURF</b> szpinak / krewetki argentyńskie / małże Wenus / miód
<b>WARZYWA Z GRILLA</b>
<b>KUKURYDZA Z POMIDORAMI</b>
<b>PAPRYKA PIQUILLO</b>
<b>Z KREMEM PHILADELPHIA</b>
<b>FRYTKI</b>
<b>PURÉE ZIEMNIACZANE:</b> klasyczne / truflowe / musztardowe
<b>SOSY</b> porto / pieprzowy / borowikowy / chimichurri pomidorowy / truflowo - majonezowy

eng

<b>POTATOES - BAKED OD FROM THE FIRE</b>	10 zł
<b>GREEN BEANS</b>	12 zł
<b>SURF AND TURF</b> spinach / argentinian prawns / Venus clams / honey	52 zł
<b>GRILLED VEGETABLES</b>	14 zł
<b>CORN WITH TOMATOES</b>	22 zł
<b>PIQUILLO PEPPERS</b>	10 zł
<b>WITH PHILADELPHIA</b>	10 zł
<b>FRIES</b>	16 zł
<b>POTATO PUREE:</b> classic / truffle / mustard	14 zł 8 zł
<b>SAUCE</b> porto / pepper / boletus in cream / chimichurri tomato / truffle - mayo	

## DESERY / DESSERTS

pl

<b>SEMIFREDO MIGDAŁOWE</b> mus z jagody oraz truskawki / ciasto kataifi / granat
---

eng

<b>ALMOND SEMIFREDO</b> blueberry and strawberry mousse / kataifi crust / pomegranate	26 zł
--	-------

### MONODESERY

*Drodzy Goście, ze względu na złożony 6-dniowy proces produkcji, ilość deserów może być ograniczona.*

- Żelka marakuja-mango / mus z białej belgijskiej czekolady kokosa i malibu / chrupka z domowego wafelka i liofilizowanej marakui / biała belgijska czekolada / daquose kokosowe
- Żelka jeżynowa / mus z karmelowej belgijskiej czekolady / chrupka z domowego wafelka / brownie

### MONODESSERTS

*Dear guests, due to the complex 6-day production process, the number of desserts may be limited.*

- Mango-passion fruit jelly / malibu, coconut and white belgian chocolate mousse / homemade waffle and freeze-dried passion fruit crisp / white belgian chocolate / coconut daquose 48 zł
- Blackberry jelly / caramel belgian / chocolate mousse / homemade / waffle crisp / brownie 48 zł

## NAPOJE / BEVERAGES

Kawa / Coffee

<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>	8 zł / 14 zł
<b>AMERICANO</b>	10 zł
<b>CAPPUCINO</b>	12 zł
<b>CAFFÈ LATTE</b>	14 zł
<b>IRISH COFFEE</b>	28 zł
Herbata / Tea	
<b>CZAJNIK / TEAPOT</b>	14 zł
<b>YERBA MATE</b>	
Classic	14 zł
Napój Mate / Mate Drink	15 zł

Woda / Water

<b>CISOWIANKA</b> 0,7l/0,3l	16 zł/8 zł
Classique / Perlage	
<b>AQUA PANNA</b> 0,7l	22 zł
<b>SAN PELLEGRINO</b> 0,7l	22 zł
Napoje Zimne / Cold Drinks	
<b>COCA-COLA</b>	
<b>COCA-COLA ZERO</b>	
<b>FANTA</b>	
<b>SPRITE</b>	
<b>TONIC KINLEY 0,25L</b>	8 zł

Soki / juices

<b>ŚWIEŻO</b> 0,3l	16 zł
<b>WYCISKANE / FRESH SQUEEZED</b>	
Pomarańczowy / Orange	
Grejpfrutowy / Grapefruit	
Mieszany / Mixed	
<b>CAPPY</b> 0,25l	8 zł
Jabłkowy / Apple	
Pomarańczowy / Orange	
Grejpfrutowy / Grapefruit	
Pomidorowy / Tomato	
Czarna porzeczka / Black currant	

Uprzejmie informujemy iż do stolików od 4 osób, doliczona zostanie usługa serwisowa o wysokości 10% wartości rachunku.  
We would like to kindly inform that we add 10% service charge to the table of 4 and more.

**HOŻA ARGENTINE STEAKHOUSE**

hoza.warszawa.pl • tel.: 515 037 001 • restauracja@hoza.warszawa.pl