

WOŁOWINA KOBÉ & WAGYU

Wołowina Kobe zajmuje miejsce na samym szczycie mięsnej hierarchii. Tworzona w Japonii od 1868 kiedy to japoński port Kobe otworzył się na handel zagraniczny.

Rasa krów Tajima-gyu (jedna z czterech ras Wagyu) po dziś dzień jako jedyna pozwala uzyskać wołowinę Kobe. Ta górską, wolno żyjąca rasa od zawsze miała dostęp do świeżego pokarmu oraz najczystszej, bogatej w minerały wody. Te kluczowe czynniki mają odzwierciedlenie w jakości wołowiny Kobe.

Japońskie rasy Wagyu zyskały olbrzymią popularność na całym świecie i o ile tajniki hodowli i wyjątkowość Kobe Japończycy zatrzymali dla siebie o tyle rasy Wagyu hodowane są dziś między innymi w USA czy Australii.

Kobe beef occupies the highest spot in the meat hierarchy. Its origin roots back to 1868 Japan when the city of Kobe opened its doors to foreign trade as an international port.

This introduced the world to the Japanese national treasure of Tajima-gyu (one of 4 Wagyu cow breeds), which to this day is exclusively used to produce Kobe beef. This montane breed has always had access to the softest meadows and mineralrich water. These key elements are the backbone of today's rearing and the highest quality of Kobe beef reflects this.

Japanese Wagyu cows are so praised around the world that there are now Wagyu rearings in USA and Ausrtralia, to name a few. But the Arcanum of making the famous Kobe beef is reserved for Japan and Japan alone.



KOBÉ / KOBÉ BEEF

POŁĘDWICA BEEF FILLET

200 g

1400 PLN



ROSTBEEF SIRLOIN

200 g

1000 PLN



ANTRYKOT RIB EYE

200 g

1000 PLN



WAGYU

200 g

500 PLN



TOMAHAWK WAGYU

1 kg

1 350 PLN



NITTARDI NECTAR DEI

czerwone / red



75 cl **780.00**



15 cl **172.00**

www.pimiento.pl





STEAK AND THE CITY

Wołowina i gościnność to dwie rzeczy, o które szczególnie dbamy.

Naszą największą dumą są: ekskluzywna wołowina Kobe i doskonałe steki argentyńskie. Obydwie propozycje odzwierciedlają tradycję, przywiązanie do natury i troskę o zwierzęta w regionach, z których pochodzą. Gościnność zaś ma być uzupełnieniem jakości, którą znajdziecie na talerzu. Oddajemy Was w dobre ręce.

Beef and hospitality are the two things we take a special care of. We are especially proud of our exclusive Kobe beef and Argentinian steaks. They are both fine examples of tradition, attachment to nature and care for the animals of the region they come from. Our hospitality, added to the quality you find on your plate, is what makes your perfect evening complete. You are in good hands.

ODWIEDŹ RÓWNIEŻ / VISIT ALSO

PIMIENTO

SHOP & BISTRO

św. Filipa 21

nami

BEEF AND REEF

Robata Grill / Sushi / Tempura
Stolarska 13

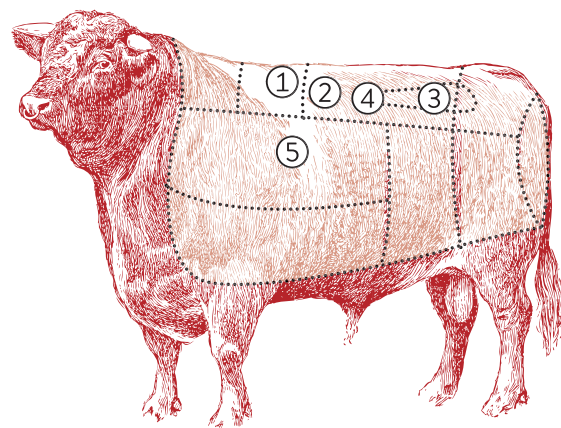


KARTA PODARUNKOWA GIFT CARD

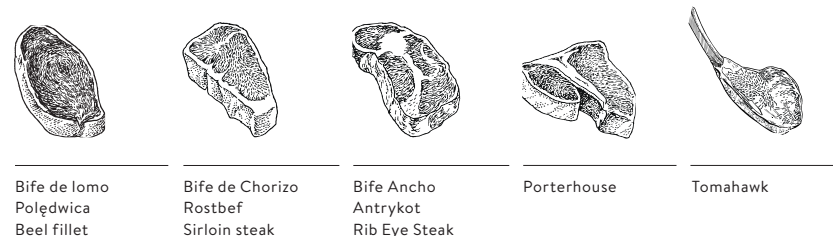
Zapraszamy do zakupu karty podarunkowej. Uprawnia ona do skorzystania z dowolnej usługi gastronomicznej w każdej restauracji Pimiento Argentino Grill w Krakowie.

Gift card entitles its holder to use any gastronomical services provided by every Pimiento Argentino Grill restaurant in Krakow.

WYBRANE RODZAJE MIĘSA SELECTED TYPE of MEATS



①	Antrykot / Rib Eye Steak / Bife Ancho
②	Rostbef / Sirloin steak / Bife de Chorizo
③	Połędwica / Beef fillet / Bife de lomo
④	Porterhouse
⑤	Tomahawk



Bife de lomo
Połędwica
Beef fillet

Bife de Chorizo
Rostbef
Sirloin steak

Bife Ancho
Antrykot
Rib Eye Steak

Porterhouse

Tomahawk

STOPNIE WYSMAŻENIA MIĘSA / MEAT GRADES

Proszę pamiętać, że stopnie wysmażenia wpływają na finalną wagę wszystkich steków, które proponujemy. Podano gramatury mięsa są przed obróbką termiczną. Im wyższy stopień wysmażenia, tym bardziej znaczące zmiany w gramaturze mięsa.

BLUE	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
200 g 194 g 250 g 240 g 300 g 290 g	200 g 185 g 250 g 230 g 300 g 279 g	200 g 170 g 250 g 215 g 300 g 250 g	200 g 165 g 250 g 210 g 300 g 245 g	200 g 155 g 250 g 200 g 300 g 240 g	200 g 130 g 250 g 165 g 300 g 190 g

ALERGENY / ALLERGENS

Informacje na temat alergenów i produktów mogących wywołać alergię możecie Państwo uzyskać od obsługi, co więcej specjalny wykaz dostępny jest u menadżera restauracji.

For information about allergens please ask the staff, furthermore a detailed list can be provided by the manager.

CIEŁĘCINA / VEAL

ESKALOPKI CIEŁĘCE / VEAL MEDALLIONS

150 g 99.00

Cielęcina w sosie grzybowym podana z dzikimi brokułami, gnocchi i parmezanem
Veal in mushroom sauce served with wild broccolis, gnocchi and Parmesan

KURCZAK / CHICKEN

PIERŚ Z KURCZAKA / GRILLED CHICKEN BREAST

160-180 g 75.00

Pierś z kurczaka z kostką z grilla podana z pieczonym batatem i grillowanymi warzywami
Grilled chicken breast with bone served with baked sweet potato and grilled vegetables



ŻEBRA WOŁOWE / BEEF RIBS

ŻEBRA WOŁOWE / BEEF RIBS

200 g 150.00

Żebra wołowe duszone w sosie demi glace podane z puree truflowym i marchewką
Beef ribs braised in demi glace sauce served with truffle mashed potatoes and carrots



BURGERY / BURGERS

BURGER Z WOŁOWINĄ ARGENTYŃSKĄ I JAPOŃSKIM WAGYU / ARGENTINIAN BEEF AND JAPANESE WAGYU BURGER

150 g 85.00

Burger z cheddarem, chorizo, burakiem, papryką jalapeño, czerwoną cebulą, sosem guacamole i frytkami
/ Burger served with cheddar cheese, chorizo, beetroot, pickled jalapeño, red onion, guacamole and fries

CENNIK I SERWIS / SERVICE CHARGE

Wszystkie ceny w PLN. Serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku. Mogą być Państwo pewni, że dokładamy wszelkich starań, aby podczas Waszej wizyty wszystko było na wysokim poziomie. Jeśli jednak nie jesteście Państwo zadowoleni z naszych usług, prosimy o zgłoszenie tego menadżerowi.

All prices in PLN. 12,5% service will be added to the bill. We do our best to provide a high quality service every time you visit us. However, if you are not satisfied with our services, please let the manager know.

SALATKI / SALADS

SALATA ARGENTYŃSKA 250-280 g **49.00**
ARGENTINIAN SALAD
Mix sałat, świeży szpinak, avocado,
czerwony grejpfrut, pomarańcza, mango
Lettuce with fresh spinach, avocado,
pink grapefruit, orange and mango

SALATA LA MOROCHA 250-280 g **85.00**
LA MOROCHA SALAD
Mix sałat, plastry grillowanej polędwicy (100 g),
arbuz, granat, prażone orzechy, sos teriyaki
Lettuce with slices of grilled beef tenderloin (100 g),
watermelon, pomegranate, roasted nuts, teriyaki

ZUPY / SOUPS

ZUPA RYBNA / FISH SOUP 250 ml **42.00**
Zupa rybna a’la Bouillabaisse podawana z aioli i harissą
Fish soup a’la Bouillabaisse served with aioli and harissa

ZUPA CHILLI CON CARNE 250 ml **35.00**
CHILLI CON CARNE SOUP
Zupa z mięsem wołowym podawana ze śmietaną i guacamole
Chilli soup served with cream and guacamole

RYBY / FISH

GRILLOWANE FILETY OKONIA MORSKIEGO 150-200 g **95.00**
GRILLED SEA BASS FILLETS
Grillowany filet z okonia z sosem z białego wina,
szafronowym risotto i dzikim brokułem
Grilled sea bass fillet served with white wine sauce, saffron risotto
and wild broccolis

MAKARONY I RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

MAKARON / PASTA **90.00**
Spaghetti z owocami morza w sosie winnym
Pasta with seafood and wine sauce

SZAFRANOWE RISOTTO A’LA MILANASE **89.00**
SAFFRON RISOTTO A’LA MILANESE

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z ŁOSOSIA / SALMON TARTARE **59.00**
Tatar podany z szalotką, koperkiem, rzodkiewką piklowaną i ikurą
Tartare served with spring onion, dill, pickle radish and salmon eggs.

KALAMARNICA / CALAMAR **45.00**
Grillowana kalamarnica z sosem chorizo, roszponką i koprem włoskim
Grilled squid served with chorizo sausage sauce and lamb’s lettuce
and fennel

CEVICHE Z BIALEJ RYBY Z SALSĄ MANGO **69.00**
WHITE FISH CEVICHE WITH MANGO SAUCE

GRILLOWANA PAPRYCZKA / GRILLED PEPPER **36.00**
Grillowana papryczka faszerowana wołowiną argentyńską
i chorizo, podana z sosem kolendrowym
Grilled pepper stuffed with argentinian beef and chorizo,
served with coriander sauce

EMPANADAS **37.00**
Argentyńskie pierogi z nadzieniem z krewetki i chorizo
Argentinian dumplings stuffed with chorizo and prawns mix

KOŚCI SZPIKOWE / MARROW BONE **49.00**
Szpik kostny podany z parmezanem i smażoną cebulką oraz
pieczywem / Bone marrow served with Parmesan and fried onion and
baker’s good

TATAR WAGYU / WAGYU BEEF TARTARE **99.00**
Tatar z polędwicy wagyu (60g) z oliwą truflową, majonezem
truflowym, szalotką i szczypiorkiem
Beef tenderloin wagyu tartare with truffle oil, truffle mayonnaise,
spring onion and chives

CHORIZO **41.00**
Kiełbaska wieprzowa podana z salsą paprykową
Pork sausage served with pepper salsa

JAMÓN SERRANO **49.00**
Jamón Serrano podane z oliwkami i kaparami
Jamón Serrano served with olives and capers

CARPACCIO Z POLĘDWICY ARGENTYŃSKIEJ **66.00**
ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN CARPACCIO
Carpaccio podane z selerem naciowym i parmezanem
Carpaccio served with celery and PARMESAN

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE **65.00**
Tatar przygotowany z wołowiny argentyńskiej (80 g) **+** 
Argentinian beef tartare (80 g)
+ BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE 40 ml **45.00**

KOBE BEEF PROSCIUTTO (15 g) NA GRZANCE Z BRIOSZKI **80.00**
KOBE BEEF PROSCIUTTO (15 g) SERVED ON BRIOCHE CROUTON

SURF & TURF **65.00**
Kobe beef prosciutto (6 g) na grzance podane z ostrygą
z majonezem ostrygowym
Kobe beef prosciutto (6 g) on brioche crouton served
with oyster with oyster mayonnaise



MIĘSA Z GRILLA GRILLED MEATS

WOŁOWINA ARGENTYŃSKA ARGENTINIAN BEEF

Na specjalne życzenie dostępna większa gramatura.
Bigger weight available on special request.

 Każdy stek jest podawany z sosem chimichurri.
Every steak is served with chimichurri sauce.

	 200 g	 250 g	 300 g
BIFE DE LOMO	145.00	180.00	215.00
Polędwica Beef fillet			
BIFE DE CHORIZO	95.00	119.00	145.00
Rostbef Sirloin steak			
BIFE ANCHO	119.00	149.00	179.00
Antrykot Rib eye steak			
	 100 g	 200 g	
MEDALIONY	72.00	130.00	
BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS			
Medaliony z polędwicy Beef tenderloin medallions			
		 600 g	 1200 g
PIMIENTO PARRILLADA		350.00	660.00
Trzy rodzaje wołowiny: polędwica, rostbef, antrykot A taste of all three cuts of prime Argentinian beef: beef fillet, sirloin, rib eye steak			

WOŁOWINA Z KOŚCIĄ BEEF WITH BONE

WOŁOWINA Z USA BEEF FROM USA



T-BONE	100 g 65.00
Steki powyżej 500 g / Steaks start from 500 g	

DODATKI / SIDES

Waga dodatków mieści się w przedziale 100–200g

GRILLOWANY OGON LANGUSTY 140.00 / 100 g

GRILLED ROCK LOBSTER TAIL

Do każdego steku, w zależności od dostępności, możemy podać grillowany ogon langusty bądź połowę ogona langusty / We can serve any steak as surf & turf with grilled lobster tail or half of a grilled lobster tail

GRILLOWANA KREWETKA 90.00 / 150 g

GRILLED PRAWN

Do każdego steku, w zależności od dostępności, możemy podać krewetkę / We can serve any steak as surf & turf with grilled prawn

Salata z kiełkami i pomidorkami / lettuce with microgreen and tomatoes	Grillowana kukurydza z masłem czosnkowym/ Grilled corn with garlic butter	Frytki / Fries
Świeży szpinak z masłem / fresh spinach with butter	Pieczony batat ze śmietaną i skwarkami chorizo / baked sweet potato with cream and chorizo cracklings	Frytki z tymiankiem i parmezanem / fries with thyme and PARMESAN
Warzywa z grilla / grilled vegetables	Purée ziemniaczane z truflą / truffle mashed potatoes	Frytki z batata / Sweet potato fries
Purée ziemniaczane / mashed potatoes	Pieczone ziemniaczki z czosnkiem / pan fried potatoes with garlic	Purée ziemniaczane z chorizo / mashed potatoes with pork sausage

KAŻDY DODATEK W JEDNEJ CENIE **24.00 PLN**
THE SAME PRICE FOR ALL SIDES **24.00 PLN**

SOSY / SAUCES

Waga sosów mieści się w przedziale 30–100g

Sos z zielonego pieprzu / green pepper sauce	Sos grzybowy z borowików / mushroom sauce	Sos z sera gorgonzola / gorgonzola cheese sauce
Sos bearnaise / bearnaise sauce	Sos z czerwonego wina / red wine sauce	Majonez truflowy / truffle mayonnaise

KAŻDY SOS W JEDNEJ CENIE **20.00 PLN**
THE SAME PRICE FOR ALL SAUCES **20.00 PLN**

Maśło czosnkowe / garlic butter	Sos chimichurri / chimichurri sauce
12.00	12.00

Wszystkie ceny w PLN. | Serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku.
All prices in PLN. | 12,5% service will be added to the bill.