

**GODZINY OTWARCIA**

Od poniedziałku do Czwartku:  
9:00 do 22:00  
Piątek:  
9:00 do 23:00  
Sobota:  
12:00 do 23:00  
Niedziela:  
12:00 do 20:00



\* WINA REKOMENDOWANE  
DO DAŃ PRZEZ NASZEGO SOMMELIERA  
MARCINA KORPACZA

Hasło do wifi: 12345678

25/01/2019

**PRZEKĄSKI**

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rucolla, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, oliwa extra virgin</i>	32.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt. <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u> <i>kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	27.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese</i>	16.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u></i>	19.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>pieczywo, cytryna, sos chimichurri</i>	13.00
BREASOLA (WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA) <i>z naszego Rzeźnik Sztuka Mięsa (WĘDLINA POKROJONA W PLASTERKI IDEALNA JAKO PRZEKĄSKA DO WINA LUB PIWA)</i>	16.00

\*SPRÓBUJ Z TRAPICHE BROQUEL MALBEC

**WOŁOWINA**

\*SPRÓBUJ Z LEITZ OUT RIESLING

Z dumą serwujemy STEKI z wołowiny, która pochodzi wyłącznie z Podlasia! Jesteśmy jedyną restauracją w naszym regionie, która samodzielnie sezonuje mięso w specjalnie zbudowanej do tego dojrzewalni, we własnym zakładzie rzeźnickim / sklepie - Sztuka Mięsa Rzeźnik (sklep znajduje się na tej samej ulicy, 30m od restauracji). Nasze steki sezonujemy na sucho minimum 22 dni, (rostbef min. 44 dni) co powoduje, że są wyjątkowo kruche i soczyste!

POŁĘDWICA	48.00
ROSTBEF	46.00
ANTRYKOT	46.00

**W cenie do wyboru:**

Masło Czosnkowe LUB Sos z Zielonego Pieprzu

**RESZTA DODATKÓW SPRZEDAWANA JEST ODDZIELNIE !!!**

**SKALA TEMPERATUR WYSMAŻENIA STEKA:**

**Blue** to stek superkrwisty. Temperatura w środku mięsa wynosi 36 °C, mięso jest ścięte tylko z zewnątrz, w środku czerwone.

**Rare** - stek krwisty. Temperatura w środku mięsa dochodzi do 47 °C. Na zewnątrz stek jest brązowy, w środku czerwony.

**Medium** - stek średni. Temperatura mięsa wynosi 55 °C, na zewnątrz stek jest rumiany i brązowy, sam środek pozostaje czerwony, reszta jest różowa.



**Well done** - stek mocno wysmażony. Temperatura w środku to 74 °C. Mięso jest brązowe w środku i na zewnątrz. **NIE POLECANY PRZEZ SZEFA KUCHNI !!!!**

\*SPRÓBUJ Z WISHBONE SHIRAZ GRENACHE

WOŁOWINA W SOSIE KOREAŃSKIM BBQ (KALBI)  	46.00
<i>cięta polędwica wołowa, ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	

**BURGERY**

\*SPRÓBUJ Z PANDOLFA SANGIOVESE SUPERIORE FEDERICO

KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim</i> 	24.00
HAMBURGER 	21.00
CHEESEBURGER	23.00
„ODWAŻNY” <u>PODWÓJNY</u> cheeseburger !!!	34.00
BLUE CHEESE BACON BURGER <i>z serem Gorgonzola i bekonem</i>	28.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar</i>	25.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	25.00

**NASZE BURGERY TO: 100% WOŁOWINY, WŁASNORECZNIE ROBIONE!!!**

**PODAWANE Z FRYTKAMI STEKOWYMI.**

PONADTO W SKŁAD BURGERA WCHODZĄ: sekretny sos, sałata, pomidor, ogórek konserwowy.



Ser używany do naszych burgerów to **polski Cheddar** (oprócz Hamburgera i Blue Cheese burgera)

**ZUPY**

MAQUE CHOUX <i>(wym. Makaczu) lekko pikantny kukurydziany chowder, na bazie śmietany, z warzywami, bekonem, krewetkami i łosiem</i>	18.00
FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA <i>(na bazie wywaru wołowego) z mozzarellą</i>	13.00


**SALATY**

NASZE SOSY (VINEGRETTE I CEZAR) SA ROBIONE NA MIEJSCU OD PODSTAW

SALATA Z GRILOWANYM FILETEM DROBIOWYM <i>mix sałat, papryka, ogórek, pomidor, ciecierzycza, czerwona cebula, vinegrette, pełnoziarnisty chleb na zakwasie</i>	22.00
SALATA CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	17.00
SALATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED 	25.00
SALATA CEZAR Z ŁOSOSIEM JURAJSKIM BLACKENED 	38.00
nie SALATA „RIB EYE STEAK” z warzywami z patelni antrykot, sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam	33.00

**DRÓB**

\*SPRÓBUJ Z CHARDONNAY Z WZGÓRZ TRZEBNICKICH

BLACKENED CHICKEN 	29.00
<i>filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinegrette</i>	
KURCZAK W SOSIE MARSALA	32.00
<i>filet drobiowy sauté w sosie Marsala z pieczarkami, ziemniaki opiekane z rozmarynem i skórką pomarańczy, warzywa sezonowe</i>	

**WIEPRZOWINA**

\*SPRÓBUJ Z NIGL GRUNER VELTLINER

POLICZKI WIEPRZOWE <i>Porto, puree z korzenia pietruszki, zapiekana cykoria, piklowane winogrona</i>	36.00
ŻEBERKA BBQ <i>frytki stekowe, krążki cebulowe i surówka coleslaw</i>	38.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA	34.00
<i>z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywa sezonowe) chutney z jabłka</i>	

**RYBY**

\*SPRÓBUJ Z SATELLITE SAUVIGNON BLNC

ŁOSOŚ JURAJSKI BLACKENED <i>puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorczycy, salsa z jarmużu, granata, kukurydzy i pora</i>	45.00
--	-------

**DESERY**

\*SPRÓBUJ Z PONTE PROSECCO

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki</i>	4.00 / l gał.
CREME BRULEE <i>z Baileys Irish Cream</i>	14.00
SERNIK <i>na herbatnikowym spodzie</i>	15.00

**DODATKI**

Frytki cienkie _____	6.00	Grillowany pomidor _____	5.50
Frytki stekowe _____	7.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy) _____	7.00
Frytki z batatów _____	12.00	Czosnkowe puree ziemniaczane	7.00
Coleslaw _____	6.00	Ryż jaśminowy _____	7.00
Świeże warzywa z vinegrette _____	7.00	Puree z korzenia pietruszki _____	8.00
Kimchi _____	7.00	Dodatkowy sos _____	3.50
Warzywa z patelni _____	8.00	(z zielonego pieprzu; BBQ; paprykowy Chocko; Cezar; vinegrette)	
Bagietka _____	4.00	Sos Blue cheese _____	4.00
Chleb na zakwasie _____	6.00		
Krążki cebulowe 4szt. _____	5.50		