



GODZINY OTWARCIA

Od poniedziałku do piątku :
10:00 do 22:00

Sobota:
12:00 do 22:00

Niedziela:
12:00 do 20:00

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 dojrzwalni, we własnym zakładzie rzeźnickim / sklepie - Sztuka Mięsa Rzeźnik (sklep znajduje się na tej samej ulicy, 30m od restauracji). Nasze steki sezonujemy na sucho minimum 35 dni, (antrykot min. 45 dni) co powoduje, że są wyjątkowo kruche i soczyste!

16/07/2021

PRZEKĄSKI

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo</i>	34.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt. <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u> <i>kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	39.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese</i>	21.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u></i>	28.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenny, cytryna, sos chimichurri</i>	16.00
KALMARY <i>smażone na maśle z czosnkiem, majonez estragonowy, pomidorki koktajlowe</i>	26.00
TATAR <i>siekany rostbef sezonowany na sucho, majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem</i>	42.00
RUSTYKALNE ZIEMNIAKI <i>exvoo, guanciale, szalotka, czosnek, szczypiorek, pieprz</i>	14.00
BROCCOLINI <i>szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny</i>	14.00
HUMMUS Z ŁOPATKĄ JAGNIĘCĄ <i>w stylu północno-afrykańskim, exvoo, szalotka, czosnek, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	32.00

WOŁOWINA

POŁĘDWICA (200g)	62.00
ROSTBEF (220g)	60.00
ANTRYKOT (300g)	69.00

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 !!!!**

WOŁOWINA W SOSIE KOREAŃSKIM BBQ (KALBI) <i>cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	 52.00
--	---

BURGERY

KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim</i>	 29.00
HAMBURGER	27.00
CHEESEBURGER	28.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!!	40.00
BLUE CHEESE BACON BURGER <i>z serem Gorgonzola i bekonem</i>	33.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar</i>	30.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	29.00
AVOCADO SMASH HAMBURGER <i>z jalapeño</i>	 31.00

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**


ZUPY

CHŁODNIK LITEWSKI <i>z jajkiem, rzodkiewką, ogórkiem i opiekany ziemniakami</i>	16.00
ROSÓŁ <i>(lekko pikantny wywar z kurczaka i kaczki) pielmieni jagnięco-wieprzowe, jarmuż, marchewka, sos sojowy</i>	17.00

SALAТЫ

SALAТА Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * <i>kapusta czerwona i pekińska, sałata rzymska, ogórek, seler naciowy, winogrona, rzodkiewka, szczypiorek, kolendra, dressing azjatycki</i>	32.00
SALAТА CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	25.00
SALAТА CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * 	32.00
SALAТА CEZAR Z ŁOSOSIEM BLACKENED (MOWI) 	44.00
nie SALATA „RIB EYE STEAK” z warzywami z patelni <i>antrykot, sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam</i>	41.00

DRÓB


BLACKENED CHICKEN * 	34.00
filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinegrette	
NOGA KACZKI CONFIT <i>czarna soczewica, brocolini, cebula cukrowa, szczypiorek, chili, orzechy nerkowca, sos vinegrette rybny</i>	45.00

* **KURCZAK “KUKURYDZIANY”**

WIEPRZOWINA

ŻEBERKA BBQ <i>ziemniaki opiekane, colesław z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim</i>	42.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA <i>z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka</i>	42.00

RYBY

ŁOSOŚ BLACKENED (MOWI) <i>puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorczycy, salsa z jarmużu, granata, kukurydzy i pora</i>	52.00
ŁOSOŚ W SOSIE KOREAŃSKIM (KALBI) 	52.00
<i>ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	

DESERY

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki</i>	5.50 / l gał.
SERNIK <i>na herbatnikowym spodzie</i>	17.00
CREME BRULEE <i>z Baileys Irish Cream</i>	16.00
BEZA <i>z marakują i sosem miętowym</i>	15.00

DODATKI

Frytki cienkie _____	8.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy) _____	9.00
Frytki stekowe _____	9.00	Czosnkowe puree ziemniaczane	11.00
Colesław _____	9.00	Ryż jaśminowy _____	10.00
Świeże warzywa z vinegrette _____	10.00	Dodatkowy sos _____	6.50
Kimchi _____	10.00	(z zielonego pieprzu / BBQ / Cezar / paprykowy Chocko / vinegrette)	
Warzywa z patelni _____	11.00	Sos blue cheese _____	7.00
Bagietka _____	6.00		
Chleb na zakwasie _____	8.00		
Grillowany pomidor _____	7.50		