



**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 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 35 dni, (antrykot min. 45 dni) co powoduje, że są wyjątkowo kruche i soczyste!

06/12/2021

**PRZEKĄSKI**

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo</i>	36.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt. <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u> <i>kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	41.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese</i>	22.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u></i>	32.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenny, cytryna, sos chimichurri</i>	18.00
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
BROCCOLINI <i>szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny</i>	18.00
ŁOPATKA JAGNIĘCA Z HUMMUSEM <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	34.00
OKONKI <i>jabłko, koper włoski, majonez</i>	26.00

**WOŁOWINA**

POŁĘDWICA (200g)	71.00
ROSTBEF (220g)	67.00
ANTRYKOT (300g)	78.00

W cenie do wyboru:

Maślo 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)	54.00
<i>cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	

**BURGERY**

KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim</i>	30.00
HAMBURGER	28.00
CHEESEBURGER	29.00
„ODWAŻNY” <b>PODWÓJNY</b> cheeseburger !!!	42.00
BLUE CHEESE BACON BURGER <i>z serem Gorgonzola i bekonem</i>	34.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar</i>	32.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	32.00

**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**

ROSÓŁ <i>(lekko pikantny wywar z kurczaka i kaczkii) pielmieni jagnięco-wieprzowe, jarmuż, marchewka, sos sojowy</i>	18.00
MAQUE CHOUX <i>(wym. Makaczu) lekko pikantny kukurydziany chowder, na bazie śmietany, z warzywami, bekonem, krewetkami i łososiem</i>	27.00

**SALAТЫ**

SALAТА Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * <i>mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycy, czerwona cebula, vinegrette, pełnoziarnisty chleb na zakwasie</i>	32.00
SALAТА CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	26.00
SALAТА CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED *	34.00
<i>filet drobiowy, sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	
SALAТА CEZAR Z ŁOSOSIEM BLACKENED (MOWI)	46.00
<i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	
nie SALATA „RIB EYE STEAK” z warzywami z patelni	46.00
<i>antrykot, sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam</i>	

**DRÓB**

BLACKENED CHICKEN *	37.00
<i>filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinegrette</i>	
NOGA KACZKI CONFIT <i>czarna soczewica, brocolini, cebula cukrowa, szczypior, chili, orzechy nerkowca, sos vinegrette rybny</i>	47.00

\* **KURCZAK “KUKURYDZIANY”**

**WIEPRZOWINA**

ŻEBERKA BBQ <i>ziemniaki opiekane, colesław z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim</i>	44.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA <i>z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłką</i>	44.00
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA <i>demi glace, czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta</i>	44.00

**RYBY**

ŁOSOŚ BLACKENED (MOWI) <i>puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorzycy, salsa z jarmużu, granata, kukurydzy i pora</i>	54.00
ŁOSOŚ W SOSIE KOREAŃSKIM (KALBI)	54.00
<i>ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	

**DESERY**

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki</i>	6.00 / l gał.
SERNIK <i>na herbatnikowym spodzie</i>	18.00
CREME BRULEE <i>z Baileys Irish Cream</i>	17.00
BEZA <i>z marakują i sosem miętowym</i>	16.00

**DODATKI**

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