

GODZINY OTWARCIAOd poniedziałku do piątku :
10:00 do 22:00Sobota:
12:00 do 22:00Niedziela:
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 dojrzejalni, 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!

09/05/2022

PRZEKĄSKI

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo</i>	38.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt. <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u> <i>kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	42.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese</i>	27.00
JAGNIĘCINA NA HUMMUSIE <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba i Wina</i>	32.00
HUMMUS <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba i Wina</i>	14.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u></i>	34.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenny, cytryna, sos chimichurri</i>	18.00
KALMARY <i>smażone na maśle z czosnkiem, majonez estragonowy, pomidorki koktajlowe</i>	27.00
TATAR <i>siekany rostbef sezonowany na sucho, majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem</i>	52.00
BROCCOLINI <i>szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinaigrette rybny</i>	18.00

WOŁOWINA

POŁĘDWICA (200g)	89.00
ROSTBEF (220g)	73.00
ANTRYKOT (300g)	82.00

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) 	55.50
<i>cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni</i>	

BURGERY

KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim</i> 	31.00
HAMBURGER	29.00
CHEESEBURGER	30.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!!	43.00
BLUE CHEESE BACON BURGER <i>z serem Gorgonzola i bekonem</i>	37.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar</i>	36.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	34.00


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 kaczkę) pielmieni jagnięco-wieprzowe, jarmuż, marchewka, sos sojowy</i>	19.00
CHŁODNIK LITEWSKI <i>z jajkiem, rzodkiewką, ogórkiem i opiekany ziemniakami</i>	18.00

SALATY

SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * <i>mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycy, czerwona cebula, vinaigrette, pełnoziarnisty chleb na zakwasie</i>	34.00
SAŁATA CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	32.00
SAŁATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * 	39.00
<i>filet drobiowy, sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	
nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” <i>z warzywami z patelni antrykot, sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam</i>	47.00

DRÓB

BLACKENED CHICKEN * 	38.00
<i>filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinaigrette</i>	

* **KURCZAK “KUKURYDZIANY”****WIEPRZOWINA**

ŻEBERKA BBQ <i>ziemniaki opiekane, colesław z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim</i>	47.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA <i>z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka</i>	45.00
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA <i>czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy</i>	45.00

RYBA

HALIBUT <i>zielone warzywa sezonowe, pomidorki, kapary, orzeszki pinii, komosa ryżowa</i>	52.00
---	-------

DESERY

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki</i>	7.00 / porcja
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
CAFE AFFOGATO <i>z Baileys Irish Cream (espresso, porcja <u>naszych lodów</u>, orzechy)</i>	19.00

DODATKI

Frytki cienkie _____	11.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy) _____	12.00
Frytki stekowe _____	12.00	Czosnkowe puree ziemniaczane	12.00
Colesław _____	12.00	Ryż jaśminowy _____	12.00
Świeże warzywa z vinaigrette _____	12.00		
Kimchi _____	12.00		
Warzywa z patelni _____	13.00	Dodatkowy sos: _____	7.00
Grillowany pomidor _____	10.00	Z zielonego pieprzu / BBQ / Cezar /	
Bagietka _____	6.00	paprykowy Chocko / vinaigrette	
Chleb na zakwasie _____	8.00	Sos blue cheese _____	8.00