

WIFI: 87654321

GODZINY OTWARCIA:

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

SOBOTA: 12:00 - 22:00
NIEDZIELA: 12:00 - 20:00



Z dumą serwujemy **STEKI** z wołowiny, która pochodzi wyłącznie z **Podlasia!** Jesteśmy **jedyną** restauracją w naszym regionie, która samodzielnie sezonuje mięso w specjalnej dojrzewalni we własnym zakładzie rzeźnickim / sklepie - „**SZTUKA MIĘSA RZEŹNIK**”

Mamy również własną piekarnię „**SZTUKA CHLEBA I WINA**”.

OBA ZAKŁADY ZNAJDUJĄ SIĘ NA JEDNEJ ULICY!

20/04/2024

PRZEKĄSKI

KASZANKA CIEŁĘCA <i>sos romesco, ser pecorino, panierka panko</i>	28.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese</i>	28.00
BROCCOLINI <i>szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majo</i>	24.00
JAGNIĘCINA NA HUMMUSIE <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	45.00
HUMMUS <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	25.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenny, cytryna, sos chimichurri</i>	25.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u></i>	42.00
TATAR <i>siekany rostbef sezonowany na sucho (140g), majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem</i>	57.00
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo</i>	42.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>2 szt. <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u> kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	45.00

WYSELEKCYJONOWANA WOŁOWINA OD „RZEŹNIK SZTUKA MIĘSA”

POŁĘDWICA (200g)	110.00
ROSTBEF (220g)	97.00
ANTRYKOT (300g)	121.00

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)   59.00
cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni

WŁASNORĘCZNIE ROBIONE BURGERY 200g = 100% WOŁOWINY

HAMBURGER	42.00
CHEESEBURGER	43.00
BLUE CHEESE BACON BURGER <i>z serem Gorgonzola i bekonem</i>	50.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar</i>	50.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	50.00
KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim</i>  	45.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!! <i>2 x 200g MIĘSA</i>	56.00



BURGERY SĄ PODAWANE Z FRYTKAMI STEKOWYMI W ZESTAWIE.

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 kaczki) pielmieni jagnięco-wieprzowe, pak choi, marchewka, sos sojowy</i>	26.00
CHŁODNIK LITEWSKI <i>z jajkiem, rzodkiewką, ogórkiem i opiekany ziemniakami</i>	26.00

SALATY

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” <i>antrykot sezonowany (150g), sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam</i> 	65.00
SAŁATA CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan</i>	41.00
SAŁATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * 	53.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * <i>mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycza, cebula, vinegrette, chleb pszenny</i>	45.00

DRÓB

BLACKENED CHICKEN * 	46.00
<i>filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinegrette</i>	
* KURCZAK “KUKURYDZIANY”	

JAGNIĘCINA

SERWOWANA OD WTORKU DO NIEDZIELI
PROSIMY PYTAĆ OBLUGĘ O DOSTĘPNE DANIA

WIEPRZOWINA

ŻEBERKA BBQ <i>ziemniaki opiekane, colesław z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim</i>	55.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA <i>z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka</i>	54.00
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA <i>czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy</i>	58.00

RYBA

SANDACZ <i>risotto pomidorowe, broccolini</i>	68.00
---	-------

DESERY

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki</i>	9.00 / porcja
SERNIK <i>na herbatnikowym spodzie</i>	25.00
CREME BRULEE <i>z Baileys Irish Cream</i>	21.00
CAFE AFFOGATO <i>porcja <u>naszych lodów</u>, espresso, kakao</i>	19.00

DODATKI

Frytki cienkie	12.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy)	13.00
Frytki stekowe	13.00	Czosnkowe puree ziemniaczane	13.00
Colesław	13.00	Ryż jaśminowy	13.00
Świeże warzywa z vinegrette	13.00		
Kimchi	13.00		
Warzywa z patelni	15.00	Dodatkowy sos:	8.00
Grillowany pomidor	11.00	Z zielonego pieprzu / BBQ / Cezar /	
Bagietka	7.00	paprykowy Chocko / vinegrette	
Porcja naszego chleba na zakwasie	3.50	Sos blue cheese	9.00