

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!**

25/06/2024

**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 pszenney z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	45.00
HUMMUS <i>exvoo, szalotka, czosnek, granat, chleb pszenney z naszej piekarni Sztuka Chleba I Wina</i>	25.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenney, 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>aromatyczny wywar z kurczaka, pulpeciki cielęce, broccolini, marchewka, oregano</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 CEZAR Z ŁOSOSIEM BLACKENED 	58.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * <i>mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycy, cebula, vinegrette, chleb pszenney</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>	
* <b>KURCZAK “KUKURYDZIANY”</b>	

**JAGNIĘCINA**

SERWOWANA OD WTORKU DO NIEDZIELI  
PROSIMY PYTAĆ OBLUGĘ O DOSTĘPNE DANIA

**WIEPRZOWINA**

ŻEBERKA BBQ <i>ziemniaki opiekane, coleslaw 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**

ŁOSOŚ Z GRILLA <i>puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorzycy, salsa z rukoli, granata i pora</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
Coleslaw	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 / paprykowy Chocko / vinegrette	
Bagietka	7.00	Sos blue cheese	9.00
Porcja naszego chleba na zakwasie	3.50		