

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!**

02/08/2024

## PRZEKĄSKI

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

## WYSELEKJONOWANA 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 z serem Gorgonzola i bekonem	50.00
PREMIUM HAMBURGER z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar	50.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	50.00
KIMCHI HAMBURGER z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim  	45.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!! 2 x 200g MIĘSA	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 aromatyczny wywar z kurczaka, pulpeciki cielęce, broccolini, marchewka, oregano	26.00
CHŁODNIK LITEWSKI z jajkiem, rzodkiewką, ogórkiem i opiekany ziemniakami	26.00

## SALATY

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” <u>antrykot sezonowany (150g)</u> , sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam 	65.00
SAŁATA CEZAR sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan	41.00
SAŁATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * 	53.00
SAŁATA CEZAR Z ŁOSOSIEM BLACKENED 	58.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * 45.00 mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycy, cebula, vinegrette, chleb pszenny	

## DRÓB

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

## JAGNIĘCINA

SERWOWANA OD WTORKU DO NIEDZIELI  
PROSIMY PYTAĆ OBLUGĘ O DOSTĘPNE DANIA

## WIEPRZOWINA

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

## RYBA

ŁOSOŚ Z GRILLA puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorczycy, salsa z rukoli, granata i pora	68.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## DESERY

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