

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!

DOWÓZ PŁATNY
PRZY PŁATNOŚCI:

GOTÓWKĄ = 15 zł
KARTA = 20 poniżej 200zł /
25 powyżej 200 zł

(KAŻDY KOLEJNY KILOMETR
ZA GRANICĄ MIASTA + 3zł/
km)

MINIMALNE

01/10/2024

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, czosnek, granat, chleb pszeniczny z naszej piekarni Sztuka Chleba i Wina	45.00
HUMMUS exvoo, czosnek, granat, chleb pszeniczny z naszej piekarni	25.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY chleb pszeniczny, 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. kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa	45.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u>	42.00

ZUPY

ROSÓŁ (lekko pikantny wywar z kurczaka i kaczki) pielmieni jagnięco-wieprzowe, pak choi, marchewka, sos sojowy	26.00
MAQUE CHOUX (wym. Makaczu) lekko pikantny kukurydziany chowder, na bazie śmietany, z warzywami, bekonem, krewetkami i łososiem	39.00

SALATY

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

DRÓB

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

JAGNIĘCINA

ROLADA JAGNIĘCA puree z pietruszki, fasolka szparagowa, szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majo	63.00
--	-------

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 czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy	58.00

RYBA

ŁOSOŚ Z GRILLA puree z dyni i batata z dodatkiem creme fraiche i gorzycy, 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	Puree z korzenia pietruszki	14.00
Kimchi	13.00	Dodatkowy sos:	8.00
Warzywa z patelni	15.00	Z zielonego pieprzu / BBQ / Cezar / paprykowy Chocko / vinegrette	
Grillowany pomidor	11.00	Sos blue cheese	9.00
Bagietka	7.00		
Porcja naszego chleba na zakwasie	3.50		

WOŁOWINA OD „RZEŹNIK SZTUKA MIĘSA”

WYSELEKCYJONOWANA

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**