

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!**

01/09/2024

**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 pszenny z naszej piekarni Sztuka Chleba i Wina	45.00
HUMMUS exvoo, czosnek, granat, chleb pszenny z naszej piekarni	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. PORCJA DLA DWÓCH OSÓB kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa	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

**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

**SALAТЫ**

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” antrykot sezonowany (150g), 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 * mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycza, cebula, vinegrette, chleb pszenny	45.00

**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**

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

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