

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”**

DOWÓZ PŁATNY PRZY PŁATNOŚCI:

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

(KAŻDY KOLEJNY KILOMETR ZA GRANICĄ MIASTA + 3zł/km)  
MINIMALNE ZAMÓWIENIE – 50ZŁ

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

**OBA ZAKŁADY ZNAJDUJĄ SIĘ NA JEDNEJ ULICY!**

15/11/2024

## PRZEKĄSKI

CHIPSY Z BATATÓW z sosem blue cheese	32.00
BROCCOLINI szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majo	32.00
JAGNIĘCINA NA HUMMUSIE exvoo, czosnek, granat, chleb pszeniczny z naszej piekarni Sztuka Chleba i Wina	47.00
HUMMUS exvoo, czosnek, granat, chleb pszeniczny z naszej piekarni	27.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY chleb pszeniczny, cytryna, sos chimichurri	26.00
TATAR siekany rostbef sezonowany na sucho (140g), majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem	64.00
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo	46.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt. kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa	48.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM z grzankami (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u>	46.00

## 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, ciecierzycza, 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, broccolini, szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majo	63.00
--	-------

## WIEPRZOWINA

ŻEBERKA BBQ ziemniaki opiekane, coleslaw z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim	57.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka	58.00
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy	62.00

## 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)  	63.00
cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni	

## WŁASNORĘCZNIE ROBIONE BURGERY 200g = 100% WOŁOWINY

HAMBURGER	44.00
CHEESEBURGER	46.00
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	52.00
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**