

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
KARTĄ = 20 poniżej 200zł /
25 powyżej 200 zł

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

31/01/2025

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 POLĘDWICY WOŁOWEJ rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo	46.00
SZASZŁYKI Z POLĘDWICY 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

WYSELEKCYJONOWANA WOŁOWINA OD „RZEŹNIK SZTUKA MIĘSA”

POŁĘDWICA (200g)	120.00
ROSTBEF (220g)	107.00
ANTRYKOT (300g)	131.00

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)   67.00
cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni

WŁASNORĘCZNIE ROBIONE BURGERY 200g = 100% WOŁOWINY


HAMBURGER	46.00
CHEESEBURGER	48.00
BLUE CHEESE BACON BURGER z serem Gorgonzola i bekonem	52.00
PREMIUM HAMBURGER z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar	54.00
BBQ BACON CHEESEBURGER	52.00
KIMCHI HAMBURGER z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim  	47.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!! 2 x 200g MIĘSA	61.00

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

SAŁATY

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” antrykot sezonowany (150g), sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam (nie serwujemy w niedzielę)	 69.00
SAŁATA CEZAR sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan	41.00
SAŁATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * 	53.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * 45.00 mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycza, cebula, vinegrette, chleb pszeniczny	

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, broccolini, szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majo	

WIEPRZOWINA

ŻEBERKA BBQ ziemniaki opiekane, colesław 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
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA	62.00
czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy	

RYBA

OKOŃ MORSKI kuskus perłowy, beszamel szafranowy, papryka palona, kapary	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	23.00
CAFE AFFOGATO porcja <u>naszych lodów</u> , espresso, kakao	21.00

DODATKI

Frytki cienkie	12.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy)	13.00
Frytki stekowe	13.00	Czosnkowe puree ziemniaczane	13.00
Colesław	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		