

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 rzeźniczym / sklepie - **„SZTUKA MIĘSA RZEŹNIK”**

DOWÓZ PŁATNY PRZY PŁATNOŚCI:

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

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

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

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

28/04/2025

### 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 pszenno*	47.00
HUMMUS exvoo, czosnek, granat, chleb pszenno*	27.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY chleb pszenno*, cytryna, sos chimichurri	26.00
TATAR siekany rostbef sezonowany na sucho (140g), majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem, chleb pszenno*	64.00
<b>TATAR Z SĄDZONYM JAJEM</b>	+5.00
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo	46.00
SZASZŁYKI Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 2 szt.	48.00
kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa	
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM z grzankami* (jednym ze składników jest ser) <u>PORCJA DLA DWÓCH OSÓB</u>	46.00

\*PIECZYWO POCHODZI Z NASZEJ PIEKARNI „SZTUKA CHLEBA I WINA”.

### WYSELEKJONOWANA 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
CHŁODNIK LITEWSKI burak pieczony, jajko, rzodkiewka, ogórek, ziemniaki opiekane	28.00

### 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
filet drobiowy, sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan	
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * 	45.00
mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycy, cebula, vinegrette, chleb pszenno	

### DRÓB

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

### 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	58.00
z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka	
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA	62.00
czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy	

### RYBA

OKOŃ MORSKI kuskus perłowy, beszamel szafranowy, papryka palona, kapary	68.00
---	-------

W NASZEJ RESTAURACJI UŻYWAMY WYŁĄCZNIE TŁUSZCZÓW ZWIERZĘCYCH I OLIWY Z OLIVEK ( pomace, exvoo)

### 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		