

WIFI: 87654321

GODZINY OTWARCIA:

Od poniedziałku do piątku:
12:00 - 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 = 16 zł
KARTA = 20 poniżej 200zł /
24 powyżej 200 zł

(KAŻDY KOLEJNY KILOMETR ZA GRANICĄ MIASTA + 4zł/ km)

MINIMALNE ZAMÓWIENIE – 70ZŁ

06/02/2026

PRZEKĄSKI

KASZANKA CIEŁĘCA sos romesco, ser pecorino, panierka panko (250g)	34.00
CHIPSY Z BATATÓW z sosem blue cheese (230g)	35.00
BROCCOLINI szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majonez (200g)	35.00
JAGNIĘCINA NA HUMMUSIE exvoo, czosnek, granat, chleb pszenno* (325g)	52.00
HUMMUS exvoo, czosnek, granat, chleb pszenno* (245g)	29.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY chleb pszenno*, cytryna, sos chimichurri (1szt.)	28.00
TATAR WOŁOWY siekany rostbef sezonowany na sucho 45 dni 140g , majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem, chleb pszenno* (245g) TATAR Z SADZONYM JAJEM (+50g)	69.00
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo (200g)	59.00
SZASZŁYKI Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (2 szt. = 210g) kawałki polędwicy wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa	52.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM z grzankami* (jednym ze składników jest ser) PORCJA DLA DWÓCH OSÓB (270g)	51.00

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

ZUPY

ROSÓŁ (lekko pikantny wywar z kurczaka i kaczki) pielmieni jagnięco-wieprzowe, pak choi, marchewka, sos sojowy (dostępny również w wersji łagodnej) (535g)	35.00
MAQUE CHOUX (wym. Makaczu) lekko pikantny kukurydziany chowder na bazie śmietany, z warzywami, bekonem, krewetkami i kulbinem	43.00

SALATY

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” anrykot sezonowany =150g , sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam (nie serwujemy w niedzielę) (585g)	94.00
SAŁATA CEZAR sałata rzymska, sos cezarski, grzanki własnego wyrobu, parmezan (285g)	45.00
SAŁATA CEZAR Z FILETEM DROBIOWYM BLACKENED * filet drobiowy, sałata rzymska, sos cezarski, grzanki własnego wyrobu, parmezan (465g)	58.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM DROBIOWYM * mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycza, cebula, vinegrette, ocet balsamiczny, chleb pszenno (640g)	49.00

DRÓB

BLACKENED CHICKEN * filet drobiowy w pikantnych przyprawach w stylu nowoorleańskim, sos Chocko z pieczonej papryki, ryż jaśminowy, świeże warzywa z vinegrette (550g)	50.00
---	-------

* KURCZAK “KUKURYDZIANY”

JAGNIĘCINA

ROLADA JAGNIĘCA puree z pietruszki, broccolini, szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majonez (485g)	78.00
--	-------

WIEPRZOWINA

ŻEBERKA BBQ ziemniaki opiekane, coleslaw z czerwonej kapusty w stylu azjatyckim (680g)	62.00
SCHAB Z KOSTKĄ Z PODLASKIEJ WIEPRZOWINY Z GRILLA z warzywami gotowanymi w maśle (marchewka, młode ziemniaki, zielone warzywo sezonowe) chutney z jabłka (530g)	63.00
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA czosnkowe puree ziemniaczane, podpalana kapusta, sos cebulowy (630g)	68.00

RYBA

KULBIN czosnkowe puree ziemniaczane, cukinia, broccolini, sos Beurre Blanc (510g)	74.00
---	-------

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

DESERY

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <u>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki (85g)</u>	10.00 / porcja
SERNIK na herbatnikowym spodzie (200g)	27.00
CREME BRULEE z Baileys Irish Cream (190g)	25.00
CAFE AFFOGATO porcja <u>naszych lodów</u> , espresso, kakao (105g)	23.00

DODATKI

Frytki cienkie 160g	13.00	Ziemniaki opiekane (z rozmarynem i skórką pomarańczy) 180g	14.00
Frytki stekowe 180g	14.00	Czosnkowe puree ziemniaczane 280g	14.00
Coleslaw 130g	14.00	Ryż jaśminowy 100g	14.00
Świeże warzywa z vinegrette 220g	14.00	Puree z korzenia pietruszki 200g	15.00
Kimchi 180g	14.00	Dodatki sos (50g):	
Warzywa z patelni 230g	17.00	Z zielonego pieprzu / BBQ / cezarski /	
Grillowany pomidor 200g	12.00	paprykowy Chocko / vinegrette	9.00
Bagietka 90g	8.00	Sos blue cheese (50g)	10.00
Porcja chleba na zakwasie 55g	4.00		
Masło czosnkowe 15g	6.00		

WYSELEKJONOWANA WOŁOWINA OD „RZEŹNIK SZTUKA MIĘSA”

POLĘDWICA (200g)	144.00
ROSTBEF (220g)	128.00
ANTRYKOT (300g)	154.00

W cenie do wyboru:

masło czosnkowe (15g) / sos z zielonego pieprzu (50g)

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) (530g)	85.00
--	-------

cięta wołowina sezonowana, ryż jaśminowy, warzywa z patelni

WŁASNORĘCZNIE ROBIONE BURGERY 200g = 100% WOŁOWINY

HAMBURGER (370g)	56.00
CHEESEBURGER (385g)	58.00
BLUE CHEESE BACON BURGER z serem Gorgonzola i bekonem (425g)	63.00
PREMIUM HAMBURGER z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar (570g)	65.00
BBQ BACON CHEESEBURGER (425g)	63.00
KIMCHI HAMBURGER z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim(430g)	57.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!! 2 x 200g MIĘSA (660g)	73.00

W SKŁAD BURGERA WCHODZĄ (poza KIMCHI HAMBURGER):

sekretne sos, sałata, pomidor, ogórek konserwowy.

WSZYSTKIE BURGERY SĄ PODAWANE Z FRYTKAMI STEKOWYMI (+160g) W ZESTAWIE.