

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”

DOWÓZ PŁATNY PRZY PŁATNOŚCI:

GOTÓWKĄ = 16 zł
KARTA = 20 poniżej 200zł / 24 powyżej 200 zł

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

Mamy również własną piekarnię „SZTUKA CHLEBA I WINA”.

OBA ZAKŁADY ZNAJDUJĄ SIĘ NA JEDNEJ ULICY!

MINIMALNE ZAMÓWIENIE – 70ZŁ

29/03/2026

PRZEKĄSKI

KASZANKA Z PODROBAMI CIEŁĘCYMI <i>sos romesco, ser pecorino, panierka panko (250g)</i>	34.00
CHIPSY Z BATATÓW <i>z sosem blue cheese (230g)</i>	35.00
BROCCOLINI <i>szalotka, słodka cebula, chili, orzechy nerkowca, vinegrette rybny, majonez (200g)</i>	35.00
JAGNIĘCINA NA HUMMUSIE <i>exvoo, czosnek, granat, chleb pszenny* (325g)</i>	52.00
HUMMUS <i>exvoo, czosnek, granat, chleb pszenny* (245g)</i>	29.00
PIECZONY SZPIK WOŁOWY <i>chleb pszenny*, cytryna, sos chimichurri (1szt.)</i>	28.00
TATAR WOŁOWY <i>siekany rostbef sezonowany na sucho 45 dni 140g, majonez domowy z ogórkiem kiszonym, kaparami, ziołami, musztardą francuską, szalotką, szczypiorem, chleb pszenny* (245g)</i>	69.00
TATAR Z SADZONYM JAJEM <i>(+50g)</i>	+5.00
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, parmezan, ocet balsamiczny, exvoo (200g)</i>	59.00
SZASZŁYKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>(2 szt. = 210g) kawałki połówki wołowej marynowanej w sosie sojowym i teriyaki, warzywa</i>	52.00
ZAPIEKANY DIP Z KARCZOCHÓW ZE SZPINAKIEM <i>z grzankami* (jednym ze składników jest ser) PORCJA DLA DWÓCH OSÓB (270g)</i>	51.00

ZUPY

ROSÓŁ <i>(lekko pikantny wywar z kurczaka i kaczki) pielmieni jagnięco-wieprzowe, pak choi, marchewka, sos sojowy (dostępny również w wersji łagodnej) (535g)</i>	35.00
ZIEŁONE CURRY <i>wywar drobiowy, podudzie z kurczaka, zielone warzywa sezonowe, mleko kokosowe, wakame, sos rybny, sos sojowy, kolendra, sezam (430g)</i>	43.00

SAŁATY

nie SAŁATA „RIB EYE STEAK” <i>anrykot sezonowany =150g, sezonowe warzywa z patelni, sos sojowy i rybny, sezam (nie serwujemy w niedziele) (585g)</i>	94.00
SAŁATA CEZAR <i>sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan (285g)</i>	45.00
SAŁATA CEZAR Z UDEM DROBIOWYM BLACKENED * <i>udo drobiowe, sałata rzymska, sos cezar, grzanki własnego wyrobu, parmezan (465g)</i>	58.00
SAŁATA Z GRILLOWANYM UDEM DROBIOWYM * <i>udo drobiowe, mix sałat, ogórek, pomidor, ciecierzycza, cebula, vinegrette, ocet balsamiczny, chleb pszenny (640g)</i>	49.00

DRÓB

POULET Á LA MOUTARDE * <i>udo drobiowe w kremowym sosie musztardowym, bekon, szparagi grillowane, młode ziemniaki z koprem, szalotka, czosnek, tymianek, estragon (650g)</i>	50.00
--	-------

* KURCZAK “KUKURYDZIANY”

JAGNIĘCINA

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

WIEPRZOWINA

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

RYBA

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

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

DESERY

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI <i>prosimy pytać obsługę o dostępne smaki (85g)</i>	10.00 / porcja
SERNIK <i>na herbatnikowym spodzie (200g)</i>	27.00
CREME BRULEE <i>z Baileys Irish Cream (190g)</i>	25.00
CAFE AFFOGATO <i>porcja naszych lodów, espresso, kakao (105g)</i>	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 / cezar /	
Grillowany pomidor 200g	12.00	paprykowy Chocco / 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		

WYSELEKCYONOWANA WOŁOWINA OD „RZEŹNIK SZTUKA MIĘSA”

POŁĘDWICA (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 <i>z serem Gorgonzola i bekonem (425g)</i>	63.00
PREMIUM HAMBURGER <i>z karmelizowaną cebulką z pieczarkami i z odrobiną sosu Worcestershire, z podwójnym serem Cheddar (570g)</i>	65.00
BBQ BACON CHEESEBURGER (425g)	63.00
KIMCHI HAMBURGER <i>z kiszoną kapustą pekińską w stylu koreańskim(430g)</i>	57.00
„ODWAŻNY” PODWÓJNY cheeseburger !!! <i>2 x 200g MIĘSA (660g)</i>	73.00
„OSTRY GÓRAL” <i>z serem wędzonym, bekonem, konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny, chipotle (515g)</i>	66.00

W SKŁAD BURGERA WCHODZĄ (poza KIMCHI HAMBURGER):
sekretny sos, sałata, pomidor, ogórek konserwowy.

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

PODANA GRAMATURA PRZY KAŻDEJ POZYCJI JEST ZBIORCZĄ GRAMATURĄ POSZCZEGÓLNYCH SKŁADNIKÓW PRZED OBRÓBKĄ TERMICZNĄ. MARGINES BŁĘDU MOŻE WYNOŚĆ DO 10G.