

Przystawki

Starters

Carpaccio wołowe z kopczykiem sałat, kaparami, pieprzem młotkowanym, oliwą truflową oraz płatkami sera grana padano

Beef carpaccio with mixed lettuce, capers, crushed pepper, truffle oil and grana padano cheese flakes

80g/50g/45zł

Śledź po zabużańsku na placku ziemniaczanym z sosem tatarskim

Herring on a potato pancake with tartar sauce

190g/29zł

Tatar wołowy z pikłami, grzybkami marynowanymi, kaparami i pieczywem

Beef tartare with pickles, marinated mushrooms, and capers, served with homemade bread

150g/49zł

Smalczyk z ogórkiem kiszonym i pieczywem

Lard spread with pickled cucumber and homemade bread

100g/80g/150g/23zł

Carpaccio z buraką na rukoli z pesto zielonym i marynowaną gruszką

Beetroot carpaccio arugula, green pesto, pickled pear 🍏 🍏

120g/26zł

Zupy

Soups

Żurek podlaski z białą kiełbasą oraz jajkiem
Sour rye soup with white sausage and egg

250ml/27zł

Rosół tradycyjny z kopydunami i warzywami
Traditional broth with homemade dumplings and vegetables

190ml/90g/24zł

Solanka tradycyjna ukraińska zupa z mięsem, oliwkami i śmietaną
Traditional ukrainian solyanka soup with meat, olives and cream

250 ml/29zł

Pierogi

Dumplings

Pierogi z gęsiną z okrasą z boczku i ogórkiem na ostro
Dumplings with goose meat, bacon garnish, and spicy cucumber

6szt/300g/41zł

Kartacze podlaskie z mięsem
Podlasie style stuffed dumplings „Kartacze” with meat

3szt/300g/42zł

Pierogi jarskie (zapytaj kelnera, jakie dziś zrobiliśmy)
Vegetarian dumplings 🌿

6szt/300g/36zł

Zaguby z sosem grzybowym i surówką 🌿
Potato rolls with mushroom sauce and coleslaw (regional dish)

200g/150g/50g/41zł

Pasty

Pasta

Penne z kurczakiem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami w sosie śmietanowym z dodatkiem rukoli

Penne pasta with chicken, sun-dried tomatoes, black olives in a creamy sauce with arugula

300g/42zł

Makaron papardelle z pesto pietruszkowym, orzechami i płatkami migdałowymi

Papardelle with parsley pesto, nuts and almond flakes 🌿

200g/42zł

Sałatki

Salads

Sałatka Szefa

Marynowana polędwiczka wieprzowa z karmelizowaną gruszką, pestkami granatu, mixem sałat, serem grana padano i sosem miodowo - musztardowym

Chef's salad with marinated pork tenderloin, caramelized pear, pomegranate seeds, mixed greens, grana padano cheese, and honey - mustard dressing

60g/100g/41zł

Sałatka Cezar

Grillowany kurczak na mieszanych sałatach z chrupiącym bekonem, grzankami, serem grana padano i sosem anchois

Caesar salad with grilled chicken on mixed greens, crispy bacon, croutons, grana padano cheese, and anchovy dressing

120g/100g/43zł

Sałatka Zabuzañska vege

Mix sałat, grillowane tofu, ogórek, owoce i ziarna słonecznika z dressingiem miodowo musztardowym

Vegetarian salad with mixed greens, grilled tofu, cucumber, fruits, sunflower seeds, and honey - mustard dressing 🌿 🌿

100g/80g/41zł

Dania główne

Main courses

Sandacz pieczony z dressingiem cytrynowym, podany z puree ziemniaczanym i warzywami z patelni

Baked zander with lemon dressing, served on potatoes with cherry tomatoes and spinach

180g/150g/88g/65zł

Kaczka pieczona z owocami podawana z kopytkami oraz buraczkami

Roasted duck with fruits, potato dumplings, and beetroot

250g/150g/100g/69zł

Miodowo - musztardowe połówki z kurczaka z bekonem, batatem i sałatą z sosem jogurtowym

Honey - mustard chicken tenderloins with bacon, sweet potato, lettuce, and yogurt sauce

130g/200g/50g/54zł

Schabowy z jajkiem, tołknicą podlaską i kapustą

Pork schnitzel with fried egg (tołkница podlaska) and cabbage

200g/150g/100g/51zł

Batat faszerowany ciecierzycą, serem feta, granatem z sosem jogurtowym i koperem

Sweet potato stuffed with chickpeas, feta cheese, and pomegranate, served with yogurt-coriander sauce

300g/39zł

Gulasz z dziką z grzybami, plackami ziemniaczanymi i ogórkami

Wild boar goulash with mushrooms, potato pancakes, and pickles

270g/180g/100g/50g/64zł

Stek wołowy z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i warzywami z pieca

Beef steak with garlic butter, roasted potatoes, and oven - roasted vegetables

200g/150g/80g/126zł

Dorada pieczona ziemniaki opiekane i mix sałat

Baked trout wrapped in bacon with potato cake and mixed greens

300g/150g/100 g/64zł

Menu dla dzieci

Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

170 ml /16zł

Rosółek Tygryską z makaronem

„Little Tiger” broth with noodles

170 ml /15zł

Nuggetsy z piersi kurczaka z frytkami

Chicken nuggets with french fries and ketchup

100g/100g/20g/ 31zł

Naleśnik z serem i owocami

Pancake with cottage cheese and fruits

1szt/300 g /18zł

Placki ziemniaczane ze śmietaną

Potato pancakes with sour cream

2szt/170 g /17zł

Frytki z ketchupem

French fries with ketchup

120g /15zł

Desery

Desserts

Czekoladowa lawa z gałką lodów
Chocolate lava cake with ice cream

100g/80g /24zł

Deser lodowy
Ice cream dessert

160g /29zł

Deser dnia
Dessert of a day

150g /24zł

Czas oczekiwania na potrawy wynosi ok. 30 minut. Może zostać wydłużony przy większym obłożeniu restauracji lub trwających równocześnie imprezach okolicznościowych.

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.

Lista alergenów dostępna jest u kierownika restauracji.

Napoje *Drinks*

Herbata 250 ml 10zł

Kawa:

Czarna 120 ml 13zł

Espresso 60 ml 12zł

Espresso doppio 120 ml 17zł

Kawa z mlekiem 130 ml 14zł

Cappuccino 130 ml 14zł

Latte 130 ml 19zł

Napoje zimne *Cold drinks*

Kawa mrożona na bazie lodów waniliowych 330ml 29zł

Świeży sok wyciskany 300ml 22zł

Sok cappy 0,25l 10 zł

Sok tłoczony 0,3l 13zł

Sok tłoczony 1l 27zł

Coca - cola, Fanta, Sprite 0,25l 12zł

Woda mineralna 0,33l 8zł

Woda dzban 1l 15zł

Woda mineralna gazowana 0,75l 15zł

Kwas chlebowy 430ml

13zł

Podpiwek 500ml

15zł

Napoje sezonowe:

Herbata zimowa 300ml

24zł

Herbata jesienna 300ml (sezonowo)

24zł

Herbata wiosenna 300ml (sezonowo)

24zł

Lemoniada 300ml (sezonowo)

21zł

Lemoniada 1l (sezonowo)

39zł

Alkohole

Piwo:

<i>Żywiec 0,5l</i>	<i>13zł</i>
<i>Nadbużańskie 0,5l</i>	<i>19zł</i>
<i>Dworskie 0,5l</i>	<i>19zł</i>
<i>Keg 0,5l (lane)</i>	<i>13zł</i>
<i>Keg 0,3l (lane)</i>	<i>11zł</i>
<i>Sok do piwa</i>	<i>2zł</i>

Wódka:

<i>Stumbras 40ml</i>	<i>14zł</i>
<i>Finlandia 40ml</i>	<i>15zł</i>
<i>J.A. Baczewski 40ml</i>	<i>23zł</i>
<i>Stumbras 0,5l</i>	<i>77zł</i>
<i>Finlandia 0,5l</i>	<i>87zł</i>
<i>J.A. Baczewski 0,5l</i>	<i>128zł</i>

Wino:

Prosecco 200ml **39zł**

Wino domowe białe/czerwone:

- *Kieliszek 150ml* **16zł**
- *Karafka 500ml* **46zł**
- *Karafka 1l* **88zł**

Wino białe(karta win) kieliszek 150ml **18zł**

Wino czerwone(karta win) kieliszek 150ml **18zł**

Grzane wino (sezonowo) 200ml **25zł**

Alkohol mocny:

Jack Daniels 40ml **26zł**

Jack Daniels 0,5l

199zł

Jack Daniels 0,7l **251zł**

Jägermeister 40 ml **23 zł**

Gin Seagram's 40ml **19zł**

Hennessy 40ml **26zł**

Metaxa 40ml **26zł**

Drinki

Aperol Spritz 200ml **28zł**

Triple Taste 200 ml **24zł**