



MENU RESTAURACJI

Danie Specjalne

Special dish

Golonka z kością w piwie z miodową glazurą

(przednia golonka długo gotowana w piwnej zalewie z dodatkiem aromatycznych przypraw i miodu podana z pieczonymi potatkami (małe ziemniaczki w skorupkach) i karmelizowaną cebulką, chrzanem, musztardą)

Front pork knuckle with honey glaze slowly cooked in a beer marinade with aromatic spices and honey, served with small baked potatoes in their shells, caramelized onion, horseradish and mustard

450 g 50 zł

+100 g

+100 g

+25 g

+25 g



Dania regionalne

Regional dishes (all homemade)

Podlaskie kartacze z mięsem i domową okrasą ze skwarkami 300 g 35 zł
2 szt.

Big local dumplings, filled with meat, served with grease and crackling

Domowe pierogi gotowane z okrasą (z kapustą i grzybami | z mięsem | ruskie | ze szpinakiem) 350 g 35 zł
8 szt.

Boiled dumplings with grease (cabbage and mushrooms | meat | cottage cheese | spinach)

Kiszka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem 300 g 35 zł
+100 g

Potato sausage served with pickled cucumber

Placki ziemniaczane [6 szt] z kokilką sosu czosnkowego LUB śmietany 300 g 30 zł
+50 g

Potato pancakes [6 pieces] served with garlic sauce OR sour cream

Czebureki z kokilką sosu czosnkowego 300 g 35 zł
+50 g
2 szt.

Chebureki - dumplings in crisp dough, pork filling [2 pieces] served with garlic sauce

DESKA PODLASKA dla 4 osób: Zestaw 120 zł

- domowe pierogi (z kapustą i grzybami | z mięsem | ruskie | ze szpinakiem) [16 szt]
- kiszka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym [1 porcja]
- czebureki [2 szt.] LUB placki ziemniaczane [6 szt.] z kokilką sosu czosnkowego

LOCAL CUISINE SET for 4 people:

- pierogi (cabbage and mushrooms | meat | cottage cheese | spinach) [16 pcs]
- potato sausage with pickled cucumber [1 portion]
- chebureki [2 pcs] OR potato pancakes [6 pcs] with garlic sauce

Przekąski

Snacks

Tatar z polskiej wołowiny (z udźca wołowego, z dodatkiem ogórka kiszzonego i cebulki podawany z bielskim chlebem, żółtkiem i masłem) Polish beef steak tartare (made of beef leg, served with pickled cucumber, onion, local bread, egg yolk and butter)	100 g +100 g +100 g + masło	40 zł
Śledź z zieloną cebulką (filet śledziowy podawany z zieloną cebulką w oleju z bielskim chlebem) Herring fillet served with green onions steamed in oil and local bread	100 g +100 g +100 g	30 zł
Kromka chleba z domowym smalcem ze skwarkami i ogórkiem kiszonym Slice of a local bread with lard, crackling and pickled cucumber	100 g	10 zł
Płyta przekąskowa z mięs pieczonych własnego wyrobu i sera (boczek, karkówka, pieczeń wieprzowa, rolada z kurczaka, udziec z indyka, pasztet wieprzowy, ser żółty, ser camembert) z kokilką chrzanu i bielskim chlebem Snack plate of homemade roast meats and cheese (bacon, pork neck, roast pork, chicken roulade, turkey leg, pork pate, yellow cheese, camembert cheese) served with horseradish and local bread	350 g +100 g +50 g	50 zł

Zupy

Soups

Żur na zakwasie chlebowym z białą kielbasą z nutką wędzonki z jajkiem podawany z chlebem Sour rye soup with white sausage, smoked meat, egg served with local bread	300 ml +100 g	22 zł
Rosół z domowym makaronem Chicken soup with homemade noodles	300 ml	20 zł
Flaczki wołowe w rosole tradycyjne z chlebem Beef tripe in traditional broth served with bread	300 ml +100 g	22 zł
Chłodnik z ziemniakami ze skwarkami -w sezonie letnim Cold soup with potatoes and cracklings - in the summer season	300 ml +200 g	29 zł

Dania główne

Main courses

Żeberka pieczone po amerykańsku w sosie barbecure (podane z pieczonymi potatkami (małe ziemniaczki w skorupkach) w emulsji maślanej z koperkiem, kiszonym ogórkiem i sosem słodko-pikantnym chilli) American-style roasted ribs in barbecue sauce (served with baked potatoes (small potatoes in their shells) in a butter emulsion with dill, pickled cucumber, and sweet and spicy chili sauce)	450-500 g +100 g +100 g +50 g	60 zł
Kotlet schabowy panierowany z sadzonym jajkiem (podany z opiekаныmi ziemniakami LUB ziemniakami z wody z mizerią ze świeżych ogórków) Breaded pork chop with fried egg served with roasted potatoes OR boiled potatoes and fresh cucumber salad	150 g +100 g +100 g +jajko	40 zł
Patelnia staropolska (kawałeczki wieprzowej karkówki i boczku smażone z cebulą i pieczarkami podawane z bielskim chlebem) Fried pieces of pork neck, bacon, onion and champignon mushrooms, served with local bread on a pan	300 g + 100 g	40 zł
Kieszonki z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i serem camembert z sosem porowym (smażone piersi z kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami i serem camembert podawane z frytkami LUB częstkami ziemniaczanymi z kulkami marynowanych buraczków) Fried chicken breasts stuffed with sun-dried tomatoes and camembert cheese, served with French fries OR potato wedges with pickled beetroot balls	150 g +100 g +100 g +50 g	42 zł
Ryba : smażony pstrąg tęczowy z sosem tatarskim (smażony wypatroszony pstrąg tęczowy z głową , obtoczony jedynie w mące i przyprawiony, podawany z frytkami i sosem tatarskim) Pstrąg tęczowy patroszony ręcznie wyhodowany w naturalnych warunkach od ikry po rybę konsumpcyjną w źródlanej wodzie, dzięki czemu smak mięsa przypomina mięso dzikiego pstrąga. Mięso bogate w tłuszcze omega. Fish: Fried Rainbow Trout with Tartar Sauce (fried whole rainbow trout, dredged only in flour and seasoned, served with French fries and tartar sauce)	300-350 g g +100 g +50 g	55 zł

Dania główne

Main courses

Makaron tagliatelle z suszonymi pomidorami i szpinakiem - danie wegetariańskie 350 g 40 zł

Tagliatelle pasta with dried tomatoes and spinach - a vegetarian dish

Aromatyczne serniczki z twarogu 350 g 30 zł
(*podawane z dżemem oraz jogurtem naturalnym*) -danie wegetariańskie 6 szt
+ 50 g

Aromatic cottage cheese cheesecakes served with jam and natural yogurt with a pinch - vegetarian dish + 50 g

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami 300 g 35 zł
(*ser feta, ogórek, papryka, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos ogrodowy*) +50 g

Greek salad (*feta cheese, cucumber, pepper, tomato, red onion, olives, garden sauce*)

Sałatka z bekonem i pomarańczą z serem camembert 300 g 38 zł
(*mix sałat, pomidor cherry, boczek wędzony, jajko, ser camembert, pomarańcza, sos musztardowo-miodowy*) +50 g

Salad (*variety of lettuce, cocktail tomatoes, bacon, egg, camembert cheese, orange, honey-mustard sauce*)

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem 300 g 38 zł
(*kurczak, sałata lodowa, pomidor, ogórek, czerwona cebula, parmezan, grzanki, sos czosnkowy*) +50 g

Caezar salad (chicken, iceberg lettuce, tomato, cucumber, Parmesan cheese, croutons, garlic dressing)

Dania dla dzieci

Dishes for children

Rosół z z domowym makaronem Chicken soup with homemade noodles	300 ml	20 zł
--	--------	-------

Nuggetsy z piersi kurczaka w panierce panko (<i>paski piersi kurczaka smażone na głębokim tłuszczu podane z frytkami i ketchupem</i>) Cornflake chicken breast nuggets (deep-fried chicken breast strips served with fries and ketchup)	100 g +100 g +50 g	30 zł
--	--------------------------	-------

Naleśnik z twarogiem, owocami i bitą śmietaną Pancake with cottage cheese, fruit and whipped cream [1 pcs.]	1 szt.	16 zł
---	--------	-------

Desery

Desserts

Puchar lodów z bitą śmietaną A bowl of ice cream with whipped cream	300 g	30 zł
---	-------	-------

Lody waniliowe z gorącymi malinami Vanilla ice cream with hot raspberry sauce	150 g	25 zł
---	-------	-------

Naleśnik z twarogiem, owocami i bitą śmietaną Pancake with sweet cottage cheese, fruits and whipped cream [1 pcs.]	1 szt.	16 zł
--	--------	-------

Gorąca szarlotka z lodami i bitą śmietaną Hot apple pie with vanilla ice cream and whipped cream	175 g	25 zł
--	-------	-------

Dodatki do głównych dań

Side dishes

Ziemniaki z wody Boiled potatoes	100 g	4 zł
Puree ziemniaczane Mashed potatoes	100 g	5 zł
Ziemniaki opiekane Baked potatoes	100 g	6 zł
Potatki (małe ziemniaczki w skorupkach) w emulsji maślanej z koperkiem Potatki (small potatoes in their shells)	100 g	7 zł
Frytki Fries	100 g	7 zł
Cząstki ziemniaczane Potato wedges	100 g	7 zł
Kluski śląskie domowe z masłem i tartą bułką Homemade Silesian style dumplings with butter and breadcrumbs	100 g	7 zł
Bukiet warzyw z tartą bułką i masłem A set of vegetables with bread and butter	100 g	10 zł
Ogórki kiszzone Pickled cucumbers	100 g	5 zł
Buraczki marynowane Pickled beets	100 g	8 zł
Mizeria z świeżych ogórków Fresh cucumber salad	100 g	8 zł
Pomidory z cebulą Tomato and onion salad	100 g	8 zł
Miks warzyw z sosem ogrodowym Mixed vegetables with garden sauce	100 g	8 zł

Dodatki do głównych dań

Side dishes

Sos czosnkowy Garlic sauce	50 g	4 zł
Sos porowy Dill sauce	50 g	4 zł
Sos tatarski Tartar sauce	50 g	4 zł
Sos musztardowo-miodowy Honey and mustard sauce	50 g	4 zł
Sos ogrodowy Sauce (<i>onion, herbs, oil</i>)	50 g	4 zł
Śmietana Cream	50 g	3 zł
Chleb 2 kromki Bread [2 slices]	100 g	3 zł
Musztarda ketchup majonez chrzan Mustard ketchup mayonnaise horseradish	50 g	3 zł

Napoje zimne

Refreshment Drinks

Coca Cola Coca Cola bez cukru - szklana butelka bezzwrotna Coca cola and Coca Cola zero sugar in a glass bottle	0,33 l	12 zł
Coca Cola Fanta Sprite – butelka PET Soft drinks in a PET bottle	0,85 l	14 zł
Woda gazowana, niegazowana – butelka PET Sparkling water still water in a PET bottle	0,50 l	9 zł
Dzban wody niegazowanej z cytryną Still water with lemon	1,25 l	15 zł
Sok owocowy Juice	1,00 l	18 zł
Sok owocowy Juice	0,25 l	9 zł
Syrop malinowy, imbirowy Raspberry syrup	0,05 l	2 zł
Herbata mrożona (z pomarańczą, cytryną, goździkami, cynamonem, miodem, syropem malinowym lub imbirowym) Iced tea (with orange, lemon, cloves, cinnamon, honey, raspberry or ginger syrup)	0,3 l 1 l	16 zł 35 zł
Lemoniada własnego wyrobu w sezonie letnim		
-szklanka	0,3 l	12 zł
-dzban	1.25 l	35 zł
Homemade lemonade in the summer season		

Napoje gorące

Hot drinks

Espresso	70 ml	9 zł
Caffee creme	140 ml	9 zł
Cappuccino	200 ml	13 zł
Caffee Latte	300 ml	15 zł
Kawa naturalna Natural coffee	200 ml	12 zł
Kawa rozpuszczalna Instant coffee	200 ml	9 zł
Herbata Tea	200 ml	9 zł
Herbata zimowa (z pomarańczą, cytryną, goździkami, cynamonem, miodem, syropem malinowym lub imbirowym) Winter Tea(with orange, lemon, cloves, cinnamon, honey, raspberry or ginger syrup)	300 ml 1 l	16 zł 35 zł

Alkohole

Alcohols

O rodzaje dostępnych piw i win prosimy zapytać obsługę

Piwa w szklanej butelce bezzwrotnej

Beer in a glass bottle

Z rzemieślniczego browaru Hoplala Beers from the local brewery	0,5 l	18 zł
Pilsner Urquell	0,5 l	17 zł
Łomża	0,5 l	12 zł
Lech Free bezalkoholowe Lech alcohol-free	0,33 l	12 zł

Piwa puszkowe

Canned beer

Piwo puszkowe Canned beer	0,5 l	15 zł
-------------------------------------	-------	-------

Wina / Likier

Wine / Liqueur

Martini Asti, Martini Prosecco	750 ml	90 zł
Dorato Bianco	750 ml	50 zł
Wina czerwone i białe wytrawne półwytrawne półsłodkie słodkie Assorted wines	750 ml	70 zł
Wina czerwone i białe wytrawne półwytrawne półsłodkie Assorted wines	187 ml	25 zł
Likier Amaretto Amaretto liqueur	500 ml	70 zł

Alkohole

Alcohols

Wódki

Vodka

Absolut	50 ml	9 zł
Finlandia	50 ml	9 zł
Chopin Black	50 ml	13 zł
Wyborowa	50 ml	7 zł
Żubrówka Biała i Bison Grass	50 ml	7 zł
Tequila Sierra Silver	50 ml	10 zł
Rum Bacardi Carta Blanca	50 ml	10 zł
Gin Gordons	50 ml	10 zł
Metaxa 5*	50 ml	10 zł
Whisky Johnnie Walker Red Label	50 ml	10 zł
Whisky Jack Daniels	50 ml	13 zł