MENU RESTAURACJI
Restaurant menu

Dania Specjalne Szefa Kuchni
Chef's Specials

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym z dużym faszerowanym borowikami ziemniakiem — **150 g / + 200 g / +100 g** — **62 zł**

Delikatne polędwiczki w aksamitnym sosie musztardowym, podawane z dużym pieczonym ziemniakiem naciętym na cztery części, obficie faszerowanym leśnymi borowikami i serem parmezanem, oraz miksem warzyw z sosem ogrodowym.

Pork tenderloin in mustard sauce with a large porcini-stuffed potato

Tender pork loin medallions in a velvety mustard sauce, served with a large cross-cut baked potato generously stuffed with wild porcini mushrooms and Parmesan cheese, accompanied by a fresh mixed vegetable salad with garden dressing.

DESKA PODLASKA (Zestaw biesiadny dla 4 osób) — **Zestaw** — **125 zł**

Obfita kompozycja największych hitów naszej kuchni, idealna na wspólny wieczór.

- domowe pierogi (z kapustą i grzybami | z mięsem | ruskie | ze szpinakiem) [16 szt] gotowane lub smażone.
- kiszka ziemniaczana [300g]z ogórkiem kiszonym [100 g]
- placki ziemniaczane [6 szt.300 g] z kokilką sosu czosnkowego [50 g]

THE PODLASIE PLATTER (A feast set for 4 people)

A generous selection of our kitchen's greatest hits, perfect for sharing.

- *Homemade pierogi [16 pcs] (choice of: sauerkraut & mushroom | meat | classic potato & cheese | spinach), served boiled or pan-fried.*
- *Traditional potato sausage [300g] served with sour pickles [100g].*
- *Potato pancakes [6 pcs 300g] served with a side of garlic sauce [50g].*

Dania regionalne
Regional dishes (all homemade)

Podlaskie kartacze z mięsem — **300 g** — **35 zł**
Tradycyjne, duże kluski ziemniaczane z duszonym nadzieniem mięsnym, obficie okraszone domowymi skwarkami i cebulką. — **2 szt.**

Podlaskie "Kartacze" (Traditional Meat-Stuffed Potato Dumplings)
Traditional, large potato dumplings stuffed with a savory, slow-braised meat filling. Generously topped with homemade crispy pork cracklings and golden sautéed onions.

Chrupiące domowe smażone pierogi — **350 g** — **35 zł**
Chrupiące, tradycyjne, ręcznie lepione pierogi. Do wyboru farsz: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami lub ze szpinakiem. — **8 szt.**

Pan-Seared Homemade Pierogi
Traditional hand-crafted dumplings, fried until golden and crispy. Available with your choice of filling: traditional minced meat, classic potato & curd cheese ("Ruskie"), braised sauerkraut & forest mushrooms, or sautéed spinach.

Domowe pierogi gotowane z okrasą — **350 g** — **35 zł**
Tradycyjne, ręcznie lepione pierogi. Do wyboru farsz: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami lub ze szpinakiem. — **8 szt.**

Homemade Boiled Pierogi with Traditional Topping
Traditional, hand-folded Polish dumplings. Your choice of filling: meat, "Ruskie" (potato & cottage cheese), sauerkraut & mushroom, or spinach.

Kiszka ziemniaczana — **300 g** — **35 zł**
Pieczona na złocisto kiszka ziemniaczana z dodatkiem boczku, podawana na gorąco z ogórkiem kiszonym. — **+100 g**

Podlaskie "Kiszka Ziemniaczana" (Traditional Potato Sausage)
Traditional potato sausage baked to a perfect golden brown with smoky bacon. Served piping hot, topped with homemade crispy pork cracklings and flavorful sour pickles.

Przekąski
Snacks

Tatar z polskiej wołowiny — **100 g** — **40 zł**
Mielona na miejscu polska wołowina z udźca — **+100 g**
serwowana w towarzystwie ogórka kiszonego i drobno siekanej — **+100 g**
cebuli podawany z bielskim chlebem, masłem i surowym — **+**
żółtkiem. — **masło**

Polish Beef Tartare
Freshly minced premium Polish beef top round, served alongside traditional sour pickles and finely chopped onion. Accompanied by a raw egg yolk, rich butter, and local "Bielski" bread.

Śledź z zieloną cebulką — **100 g** — **30 zł**
Tradycyjny ,delikatny filet śledziowy w aromatycznym oleju, — **+100 g**
podawany z obfitą porcją świeżej ,zielonej cebulki. Serwowany — **+100 g**
w zestawie ze świeżym regionalnym bielskim chlebem.

Traditional Herring with Green Onions
Tender, traditional herring fillet in an aromatic oil infusion, topped with a generous portion of fresh green onions. Served as a set with fresh, local "Bielski" bread.

Patera przekąskowa z domowych mięs i serów – obfita — **350 g** — **50 zł**
patera mięs pieczonych własnego wyrobu oraz starannie — **+100 g**
dobranych serów. W zestawie znajdziesz: — **+50 g**

- **Wyroby własne:** tradycyjny pieczony boczek, aromatyczna karkówka, klasyczna pieczeń wieprzowa, delikatna rolada z kurczaka, soczysty udziec z indyka oraz domowy pasztet wieprzowy.
- **Sery:** tradycyjny ser żółty oraz kremowy ser Camembert.
- **Dodatki:** ostry chrzan w kokilce oraz świeży, regionalny bielski chleb.
-
- ***Homemade Meat & Cheese Platter***
  A generous sharing platter of our own house-roasted meats and carefully selected cheeses. The platter includes:
- ***House-Crafted Meats:*** *Traditional roasted bacon, aromatic pork neck, classic roast pork, tender chicken roulade, juicy turkey thigh, and homemade pork pâté.*
- ***Cheeses:*** *Traditional semi-hard cheese and creamy Camembert.*
- ***Accompaniments:*** *A side ramekin of sharp horseradish and fresh, local "Bielski" bread..*

Zupy
Soups

Rosół z z domowym makaronem — **300 ml** — **20 zł**
Tradycyjny, esencjonalny i klarowny bulion, powoli gotowany na kilku rodzajach mięs z dodatkiem opalanej cebuli oraz świeżych warzyw korzeniowych. Podawany ze zrobionym na miejscu, ręcznie makaronem jajecznym, słodką marchewką i obfitą porcją świeżej natki pietruszki. Smak niedzielnego obiadu, który pamiętasz z rodzinnego domu

Traditional Chicken & Beef Broth with Homemade Noodles
A traditional, rich, and crystal-clear broth, slow-cooked with a selection of meats, charred onion, and fresh root vegetables. Served with our house-made, hand-crafted egg noodles, sweet carrots, and a generous sprinkling of fresh parsley. The taste of a Sunday family dinner just as you remember it.

Żur na zakwasie chlebowym — **300 ml** / **+100 g** — **22 zł**
Gęsty, staropolski żur z dodatkiem białej kiełbasy, aromatycznej wędzonki oraz jajka, podawany z wiejskim chlebem.

Traditional Polish Sour Rye Soup ("Żurek")
A rich, old-Polish sour rye soup made with sourdough bread starter, packed with traditional white sausage, aromatic smoked meats, and a hard-boiled egg. Served with rustic country bread.

Flaczki wołowe w rosole — **300 ml** / **+100 g** — **24 zł**
Tradycyjne, dobrze doprawione flaczki wołowe gotowane w aromatycznym bulionie, serwowane na gorąco z chlebem.

Traditional Spiced Beef Tripe Soup
Well-seasoned, traditional beef tripe slow-simmered in a rich, aromatic broth. Served piping hot with fresh bread.

Dania główne
Main courses

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym Klasyczny, chrupiący kotlet schabowy, podawany z jajkiem sadzonym, domową mizerią ze świeżych ogórków oraz do wyboru: opiekanymi ziemniakami lub ziemniakami z wody. ***Traditional Breaded Pork Cutlet with Fried Egg*** *A classic, crispy breaded pork cutlet topped with a sunny-side-up fried egg. Served with "mizeria" (a traditional creamy cucumber salad) and your choice of roasted potato wedges or boiled potatoes.*	**150 g** **+100 g** **+100 g** **+jajko**	**40 zł**
Kotlet De Volaille z kurczaka Tradycyjny de volaille z płynnym masłem ziołowo-czosnkowym, podawany z bukietem ciepłych warzyw z masłem oraz do wyboru: frytkami lub ziemniakami z wody. ***Traditional Chicken De Volaille (Chicken Kiev)*** *Classic crispy chicken breast stuffed with melting herb and garlic butter. Served with a medley of warm buttered vegetables and your choice of french fries or boiled potatoes.*	**150 g** **+100 g** **+100 g**	**40 zł**
Golonka z kością w piwie z miodową glazurą Przednia golonka, długo pieczona w piwnej zalewie z przyprawami i miodem, podawana z pieczonymi potatkami, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą. ***Honey-Glazed Beer-Braised Pork Knuckle (on the bone)*** *Tender front pork knuckle, slow-cooked in a rich beer and honey broth with aromatic spices. Served with roasted potato wedges, warm braised sauerkraut, horseradish, and mustard.*	**400-450 g** **+100 g** **+100 g** **+25 g** **+25 g**	**54 zł**
Żeberka pieczone po amerykańsku Mięsiste żeberka w dymnym sosie BBQ, podawane z pieczonymi potatkami w maślanej emulsji z koperkiem, ogórkiem kiszonym i sosem słodko-pikantnym. ***American-Style Roasted BBQ Ribs*** *Meaty pork ribs slathered in a smoky BBQ sauce. Served with roasted potato wedges tossed in a dill-butter emulsion, traditional sour pickles, and a sweet & spicy dipping sauce*	**450-500 g** **+100 g** **+100 g** **+50 g**	**62 zł**

Dania główne
Main courses

Patelnia staropolska Smażone kawałeczki karkówki wieprzowej i boczku z dodatkiem cebuli oraz pieczarek, podawane na gorąco z tradycyjnym chlebem bielskim.	**350 g**	**40 zł**
Old Polish Skillet *Sautéed chunks of tender pork neck and smoky bacon tossed with onions and mushrooms. Served piping hot with traditional local "Bielski" bread.*		
Placek ziemniaczany po węgiersku Chrupiący, duży placek ziemniaczany wypełniony pikantnym gulaszem wieprzowym, podawany z kokilką śmietany.	**350 g** **+ 50 g**	**38 zł**
Hungarian-Style Potato Pancake *A large, crispy potato pancake generously stuffed with a hearty, spicy pork goulash. Served with a side ramekin of sour cream.*		
Smażony pstrąg tęczowy w całości Wypatroszony pstrąg z głową, oprószony mąką i przyprawami, smażony na złoty kolor. Podawany z chrupiącymi frytkami i domowym sosem tatarskim.	**300-350 g** **+100 g** **+50 g**	**55 zł**
Whole Fried Rainbow Trout *Whole gutted rainbow trout (with head), lightly dusted with flour and spices, then fried to a perfect golden brown. Served with crispy french fries and homemade tartar sauce.*		
Spaghetti Carbonara Klasyczny makaron spaghetti w kremowym sosie na bazie żółtek i sera, z dodatkiem chrupiącego wędzonego boczku,	**350 g**	**38 zł**
Spaghetti Carbonara *Classic spaghetti tossed in a rich, creamy sauce made with egg yolks and cheese, topped with crispy smoked bacon.*		

Sałatki
Salads

Sałatka cezar — **300 g** / **+50 g** — **38 zł**
Chrupiąca sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, serem parmezanem, grzankami z klasycznym sos czosnkowy

Caesar Salad
*Crisp iceberg lettuce topped with grilled chicken, tomatoes, cucumbers, red onion, Parmesan cheese, and crunchy croutons. Served with a classic garlic dressin*g.

Sałatka paryska — **300 g** / **+50 g** — **38 zł**
Pożywna sałatka z talarkami ziemniaczanymi ,grilowaną piersią z kurczaka,miksem sałat, serem feta , pomidorem cherry,czerwoną cebulą, i lekkim sosem miodowo-musztardowym.

Parisian salad
A hearty salad with potato slices, grilled chicken breast, mixed greens, feta cheese, cherry tomatoes, red onion, and a light honey mustard sauce.

Sałatka grecka — **300 g** / **+50g.** — **35 zł**
Kompozycja :ser feta, ogórek, papryka, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos ogrodowy

Greek Salad
A fresh combination of feta cheese, crisp cucumbers, bell peppers, tomatoes, red onion, and olives. Tossed in a vibrant garden herb dressing.

Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Domowe pierogi gotowane z okrasą bezmięsną — **300 g** / **+ 50 g** — **35 zł**
Tradycyjne, ręcznie lepione pierogi. Do wyboru farsz: ruskie, z kapustą i grzybami lub ze szpinakiem.

Homemade Boiled Pierogi with Vegetarian Topping
T*raditional, hand-folded Polish dumplings. Your choice of filling: "Ruskie" (potato & cottage cheese), sauerkraut & mushroom, or spinach.*

Chrupiące placki ziemniaczane (6 szt.) — **300 g** / **+ 50 g** — **32 zł**
Smażone na zamówienie placki ziemniaczane, podawane z kokilką sosu czosnkowego lub kwaśnej śmietany.

Crispy Potato Pancakes (6 pcs.)
Made-to-order potato pancakes fried until crisp and golden. Served with a side ramekin of garlic sauce or sour cream.

Ziemniak faszerowany borowikiem i parmezanem — **200 g** — **30 zł**
Duży, pieczony w całości ziemniak, nacięty na 4 części i po brzegi wypełniony aromatycznym farszem z leśnych borowików, zapieczony pod oryginalnym serem parmezanem.

Porcini and Parmesan stuffed potato
A large, whole-baked potato, cross-cut into four parts and filled to the brim with an aromatic wild porcini mushroom stuffing, baked with genuine Parmesan cheese on top.

Sałatka grecka — **300 g** / **+50g.** — **35 zł**
Kompozycja :ser feta, ogórek, papryka, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos ogrodowy

Greek Salad
A fresh combination of feta cheese, crisp cucumbers, bell peppers, tomatoes, red onion, and olives. Tossed in a vibrant garden herb dressing.

Dania dla dzieci
Dishes for children

Rosół z z domowym makaronem **300 ml** **20 zł**
Tradycyjny, esencjonalny i klarowny bulion, powoli gotowany na kilku rodzajach mięs z dodatkiem opalanej cebuli oraz świeżych warzyw korzeniowych. Podawany ze zrobionym na miejscu, ręcznie makaronem jajecznym, słodką marchewką i obfitą porcją świeżej natki pietruszki. Smak niedzielnego obiadu, który pamiętasz z rodzinnego domu

T*raditional Chicken & Beef Broth with Homemade Noodles*
A traditional, rich, and crystal-clear broth, slow-cooked with a selection of meats, charred onion, and fresh root vegetables. Served with our house-made, hand-crafted egg noodles, sweet carrots, and a generous sprinkling of fresh parsley. The taste of a Sunday family dinner just as you remember it.

Złociste nuggetsy panko z frytkami **100 g** **24 zł**
Chrupiące paski z soczystej piersi kurczaka w wyjątkowo chrupkiej, japońskiej panierce panko. Smażone na głęboki, złocisty kolor i podawane w klasycznym zestawie ze świeżo wysmażonymi, chrupiącymi frytkami oraz gęstym ketchupem. **+100 g** **+50 g**

Golden Panko Chicken Strips with Fries
C*rispy strips of juicy chicken breast coated in an extra-crunchy, Japanese panko breading. Deep-fried to a perfect golden brown and served as a classic combo with freshly fried, crispy french fries and rich, thick ketchup.*

Kluski śląskie domowe **300 g** **24 zł**
Tradycyjne kluski z dziurką, serwowane z roztopionym masłem i zrumienioną bułką tartą.

Homemade Silesian Dumplings
Traditional potato dumplings with a signature dimple, served with melted butter and toasted, golden breadcrumbs.

Naleśnik na osłodę **1 szt.** **20 zł**
Puszysty domowy naleśnik z nadzieniem do wyboru (owocowy dżem lub krem Nutella) podany z owocami ,oprószony cukrem pudrem i udekorowany białą śmietaną.

Sweet Treat Crêpe
A fluffy, homemade crêpe with your choice of filling (fruit jam or Nutella cream). Served with fresh fruits, lightly dusted with powdered sugar, and beautifully decorated with whipped cream.

Desery
Desserts

Gorąca szarlotka z lodami Domowe ciasto jabłkowe serwowane na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną	**175 g**	**24 zł**
Warm Apple Pie with Ice Cream *Homemade traditional Polish apple pie served warm, topped with a scoop of vanilla ice cream and rich whipped cream.*		
Deser tiramisu w pucharku Klasyczny włoski deser na bazie biszkoptów nasączonych kawą i likierem amaretto, puszystego kremu z serka mascarpone i żółtek, oprószony ciemnym kakao.	**150 g**	**24 zł**
Tiramisu cup *A classic Italian dessert made with ladyfingers soaked in coffee and Amaretto liqueur, layered with a fluffy cream of mascarpone cheese and egg yolks, dusted with dark cocoa powder.*		
Puchar lodów z bitą śmietaną Kompozycja lodów z dodatkiem puszystej bitej śmietany i słodkiego sosu.	**300 g** **150 g**	**28 zł** **18 zł**
Ice Cream Sundae with Whipped Cream *A delightful combination of premium ice cream topped with fluffy whipped cream and a sweet dessert sauce.*		

Dodatki do głównych dań

Side dishes

Ziemniaki z wody Boiled potatoes	**100 g**	**5 zł**
Ziemniaki opiekane Baked potatoes	**100 g**	**6 zł**
Potatki (małe ziemniaczki w skorupkach**) w emulsji maślanej z koperkiem** *Baby Jacket Potatoes in Dill-Butter Emulsion* *Tender baby potatoes cooked in their skins, tossed in a rich butter emulsion and finished with fresh, aromatic dill*.	**100 g**	**8 zł**
Frytki *Fries*	**100 g**	**8 zł**
Cząstki ziemniaczane *Potato wedges*	**100 g**	**8 zł**
Kluski śląskie domowe z masłem i tartą bułką *Homemade Silesian style dumplings with butter and breadcrumbs*	**100 g**	**8 zł**
Bukiet warzyw z tartą bułką i masłem *A set of vegetables with bread and butter*	**100 g**	**9 zł**
Surówka dnia -informacja u kelnera *Side salad of the day – ask your server*	**100 g**	**7 zł**
Ogórki kiszone *Pickled cucumbers*	**100 g**	**6 zł**
Kapusta zasmażana *Warm Braised Sauerkraut*	**100 g**	**7 zł**
Mizeria ze świeżych ogórków *Fresh cucumber 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 tatarski *Tartar sauce*	**50 g**	**4 zł**
Sos musztardowo-miodowy *Honey and mustard sauce*	**50 g**	**4 zł**
Sos ogrodowy *Garden Dressing*	**50 g**	**4 zł**
Śmietana *Sour 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**	**10 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**	**8 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**	**8 zł**
Syrop malinowy, imbirowy *Raspberry syrup, Ginger Syrup*	**0,05 l**	**2 zł**

Napoje gorące
Hot drinks

Espresso	**70 ml**	**10 zł**
Caffee creme	**140 ml**	**10 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**	**10 zł**
Herbata *Tea*	**200 ml**	**10 zł**
Herbata zimowa (z pomarańczą, cytryną, goździkami, cynamonem, anyżem, miodem, syropem malinowym lub imbirowym)	**300 ml** **1 l**	**17 zł** **35 zł**

Winter Tea
(with orange, lemon, cloves, cinnamon, honey, raspberry or ginger syrup)

Malinowy Grzaniec Korzenny — **500 ml** — **20 zł**
Rozgrzewające jasne piwo z tradycyjnymi przyprawami korzennymi: cynamonem, gożdzikami i imbirem. Głęboki smak napoju dopełnia solidna porcja aromatycznego syropu malinowego i miodu z plastrem pomarańczy.

Spiced Raspberry Mulled Beer
A warming pale ale brewed with traditional aromatic spices: cinnamon, cloves, and ginger. The deep flavor of this comforting drink is complemented by a generous splash of rich raspberry syrup, sweet honey, and a fresh orange slice.

Alkohole
Alcohols

O rodzaje dostępnych piw i win prosimy zapytać obsługę

Piwa w szklanej butelce bezzwrotnej
Beer in a glass bottle

Piwo kraftowe 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**