

The background features a soft, warm glow of light from the top, transitioning into a clear blue sky. Numerous golden-brown maple leaves are scattered throughout, appearing to fall from the top. The leaves are in various stages of focus, with some sharp and others blurred, creating a sense of movement and depth.

TRZY PO TRZY

od 1996 roku

Karta menu

Szef kuchni poleca

Wątróbka z indyka karmelizowana w wiśniówce / orzechy laskowe / chałka własnego wypieku	300g	38 zł
Placek po zbójniku z gulaszem jagnięcym	510g	62 zł

Na początek

Tatar wołowy / ogórek kiszony / cebula / kapary / domowy majonez borowikowy / żółtko na życzenie	280g	47 zł
Krewetki tygrysie w sosie winno – maślanym / bruchetta z marynowanymi pomidorami i czosnkiem / rukola	8szt./60g	45 zł
Krewetki z chorizo w sosie winno-maślanym / rukola / grzanka własnego wypieku	8szt./100g	49 zł
Śledź w kurkach / pieczony ziemniak z opalaną skórką / kwaśna śmietana	250g	38 zł
Deska serów podlaskich z regionalnym miodem i owocami	400g	78 zł
Talerz różnorodności: mięsa wyrobu własnego, smalczyk, sery regionalne, miód, owoce	800g	74 zł

Sałatki

Z kurczakiem sałata rzymska / cebula czerwona / pomidor / chipsy z parmezanu / bekon / jajko poche / sos Cezar / grzanki	430g	41 zł
Sałatka sezonowa – INFROMACJA U KELNERA		

Zupy

Zupa dnia	250ml	10 zł
Zupa sezonowa	300ml	18 zł
Rosół z domowym makaronem	300ml	21 zł
Rosół z sakiewkami z kaczką	300ml	29 zł
Krem borowikowy z puree ziemniaczanym i boczkiem	300ml	28 zł

Dania główne

Stek wołowy / sos holenderski z zielonym pieprzem / ziemniaki opalane z ziołami i parmezanem / pieczone pomidorki z papryczkami De Padron	500g	92 zł
Pieczone udo kaczki / buraczany demi glace / chrupiące krokietki ziemniaczane z dynią i pistacjami / korzenne carpaccio z buraka	480g	64 zł
Panierowany schab z kością / puree ziemniaczane / surówka dnia	600g	54 zł

Golonka pieczona w piwie / kiszona kapusta zasmażana / musztarda / dodatek do wyboru: ziemniaki lub pieczywo	750g	59 zł
Chrupiące placki ziemniaczane / sos jogurtowo – czosnkowy	290g	35 zł
Pstrąg z patelni / ziemniaki Hasselback / grillowana sałata Cezar z pieczonym pomidorem / chrupiące kapary	420g	68 zł
Makaron Pappardelle z pastą truflową i krewetkami lub polędwicą wołową – do wyboru	400g	53 zł

Street food

Burger z szarpaną wołowiną bułka własnego wypieku / szarpany szponder wołowy / gruszka pieczona z serem lazur i bekonem / rukola / sos czosnkowy z jalapeno	380g	49 zł
Burger z panierowanym camembertem bułka własnego wypieku / panierowany camembert / rukola / koper / majonez szczypiorkowy / kurki	380g	42 zł
Dobierz frytki za 8 zł	200g	

Pierogi – sprzedawane na sztuki

Z mięsem	4 zł/szt.
Ruskie	4 zł/szt.
Ze szpinakiem i grzybami	4,50 zł/szt.
Ruskie wegańskie (z tofu i cebulką)	4,50 zł/szt.
Z makiem, jabłkami i żurawiną / słodka śmietana	4,50 zł/szt.

Dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka / frytki / ketchup / surówka dnia	320g	34 zł
Naleśniki z serem i słodką śmietaną	300g	24 zł

Na słodko

Szarlotka z malinami i gałką lodów	300g	28 zł
Deser lodowo – bezowy z bitą śmietaną	230g	31 zł
Najlepsze lody z podlaskiej lodziarni „Stara Szkoła” – O DOSTĘPNE SMAKI ZAPYTAJ kelnera	1 packa	7-9 zł

Na rozgrzewkę

Herbata Babuni (czarna herbata z owocami i suszoną żurawiną)	400ml	19 zł
Zimowa (czarna herbata, miód, goździki, owoce)	400ml	19 zł
Wino grzane	200ml	24 zł
Piwo grzane	500ml	24 zł

Napoje zimne

Coca-Cola	250ml	9 zł
Fanta/Sprite	250ml	9 zł
Kinley	250ml	9 zł
Woda gazowana i niegazowana „Kropla Beskidu”	330ml	8 zł
Fuzetea	250ml	8,50 zł
Soki owocowe „Cappy”	250ml	8,50 zł
Kwas chlebowy / podpiwek	300ml	18 zł

Napoje gorące

Cafe creme	150ml	12 zł
Cafe creme z mlekiem	200ml	15 zł
Espresso	40ml	11 zł
Doppio	80ml	18 zł
Cappuccino	200ml	16 zł
Caffè latte	300ml	20 zł
Latte Macchiato	250ml	16 zł
Syrop do kawy	20ml	2 zł
Zamiana na mleko roślinne		4 zł
Herbata (czarna / zielona / owocowa / Earl Grey, mięta, rumianek, jaśminowa, roibos vanilia, zielona z cytrusami)	250ml	14 zł