

# QuQułka

## ZUPY

### SOUPS

#### KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU (300ML)

oliwa z wędzonej papryki/ świeża mięta

*green peas cream/ smoked pepper oil/ fresh mint*

**16,-**

#### GAZPACCIO Z POMIDORÓW(300ML)

świeży ogórek i papryka z grzanką ziołową

*Tomato gazpaccio, fresh cucumber and pepper with herb toast*

**18,-**

#### CHŁODNIK Z BOTWINKI (300ML)

jajko/ puree ziemniaczane z koperkiem i cebulką

*chilled beetroot soup/ egg/ potato puree with dill and onion*

**18,-**

#### PODLASKI KOCIOŁEK Z KURCZAKIEM (300ML)

kurczak/ boczek wędzony własnego wyrobu /młode ziemniaki/ natka pietruszki klusieczki kładzione

*Podlaski pot with chicken/ home-made smoked bacon/ new potatoes/ parsley/ noodles*

**22,-**

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

#### TATAR Z ŁOSOSIA (250 GR)

kapary/ ogórek konserwowy/ czerwona cebula/ opieńki pieczywo

*salmon tartare/ capers/ pickled cucumber/ red onion/ fungus/ bread*

**41,-**

#### TATAR WOŁOWY (250GR)

szalotka/ kurki/ majonez ziołowy/ ogórek kiszony, pieczywo

*Beef tartare/ shallot/ mushrooms/ herbal mayonnaise/ salt cucumber/ bread*

**41,-**

#### GRZANKA ZIOŁOWA Z SEREM KORYCIŃSKIM (2 SZT)

ser koryciński/ concase z podlaskich pomidorów malinowych podane na rukoli

*Koryciński cheese / concase of raspberry tomatoes from Podlasie served on arugula*

**26,-**

## SAŁATKI

### SALADS

#### Z PIERSIĄ Z KACZKI (300GR)

bukiet sałat/ pomidorki cherry/ pomarańcza konfitura żurawinowa/ orzechy włoskie/ sos balsamico

*salad bouquet/ cherry tomatoes/ orange/ cranberry jam walnuts/ balsamic sauce*

**36,-**

#### CEZAR (300GR)

sałata rzymska/ kurczak lub krewetki/ bekon pomidorki cherry/ ser Grana Padano/ grzanki

*Cos lettuce/ grilled chicken/ bacon/ cherry tomatoes/ Grana Padano cheese/ croutons*

**29,- / 37,-**

#### Z JABŁKIEM I WĄTRÓBKĄ (300GR)

mix sałat/ wątróbka drobiowa w ziołach/ karmelizowane jabłko/ granat/ pomidorki cherry pestki słonecznika/gorgonzola

*mixed lettuce/ chicken liver in herbs/ caramelized apple/ pomegranate/ cherry tomatoes/ sunflower seeds/ gorgonzola*

**26,-**

## MAKARONY

### PASTA

#### TAGLIATELLE Z KREWETKAMI (350GR)

pasta curry/kapusta pak choi/ świeże warzywa natka pietruszki/ mleko kokosowe

*tagliatelle with prawns/ curry paste/ pak choi cabbage/ fresh vegetables/ parsley/ coconut milk*

**40,-**

#### TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM (350GR)

pomidorki cherry/ świeży szpinak/ sos śmietanowy z gorgonzolą

*Tagliatelle with chicken/ cherry tomatoes/ fresh spinach/ parsley cream sauce with gorgonzola*

**29,-**

#### SPAGHETTI CARBONARA (350GR)

boczek/ cebula confit/ żółtko

*Bacon/ onion confit/ yolk*

**25,-**

Wszystkie dania zawierają gluten lub jego śladowe ilości  
*All dishes contain gluten or traces of it*



RESTAURACJA

# QuQułka

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

### KURCZAK SUPREME (450GR)

ziemniaki Hasselback/ warzywa na parze z masłem ziołowym/ sos chimichurri

*supreme chicken breast/ Hasselback potatoes/ steamed vegetables chimichurri sauce*

35,-

### KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ(450GR)

puree ziemniaczane z cebulką i świeżym koperkiem/ kapusta zasmażana lub mizeria

*Pork chop with bone/ potato puree with onion and fresh dill / fried cabbage or cucumber salad*

38,-

### BABKA ZIEMNIACZANA Z GULASZEM Z DZICZYNY/ LUB Z SOSEM TZATZIKI (350GR)

*potato cake with venison stew / or with tzatziki sauce*

32,- / 24,-

### KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ (350GR)

pomidorki cherry/ rukola/ natka pietruszki/ grzanka ziołowa

*Prawns in butter sauce/ cherry tomatoes/ parsley/ herb toast*

39,-

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE (400 GR)\*

sos demi glace/ opiekane cząstki ziemniaków/ brokuł/ marchewka z tymiankiem i miodem

*Beef steak sous vide/ demi glace sauce/ toasted potato wedges broccoli/ carrots with thyme and honey*

45,-

### PIERŚ Z KACZKI W ZIOŁACH (400GR)\*

sos żurawinowo-kawowy/ kopytka/ karmelizowane jabłko z majerankiem

*duck breast with herbs/ cranberry and coffee sauce/ potato dumplings/ caramelized apple with marjoram*

45,-

### KOPYTKA Z PALONYM MASŁEM (350GR)

kindziuk podlaski/ masło palone/ ser koryciński/rukola

*Dumplings with roasted butter/ kindziuk podlaski/ thyme butter Koryciński cheese/ arugula*

26,-

### ŁOSOŚ/ MIĘTUS (350GR)\*

ziołowa polenta/ sos limonkowy z trawą cytrynową tagliatelle ze świeżych ogórków gruntowych

*Salmon/ burbot/ herbal polenta / lime sauce with lemongrass / tagliatelle with fresh ground cucumbers*

47,-

### BURGER WOŁOWY(250GR)

sos BBQ/ ketchup/ korniszon/ cebula czerwona/ sałata lodowa/ pomidor/ ogórek/ konserwowy/ frytki

*beef burger/ BBQ sauce/ ketchup/ gherkin/ red onion/ iceberg lettuce/ tomato/ pickled cucumber/ fries*

35,-

### DESER DNIA\*

DESSERT OF THE DAY

**SZARLOTKA  
Z RABARBAREM**  
lody waniliowe, słony karmel  
*apple pie with rhubarb/  
vanila ice cream/ salty caramel*

15,-

**SERNIK SZEFA**

*cheese cake*

15,-

**CIASTO DNIA- porcja**

*Cake of the day- portion*

14,-



Wszystkie dania zawierają gluten lub jego śladowe ilości  
All dishes contain gluten or traces of it