PRZYSTAWKI/ SAŁATKI
Appetizers / Salads

TATAR WOŁOWY **49,-**
polędwica Limousine, szalotka, ogórek kiszony, grzyby marynowane, jajko, sardynka, sos musztardowy

BEEF TARTARE
limousine sirloin, shallot, pickles, marinated mushrooms, eggs, sardine, mustard

CARPACCIO **47,-**
polędwica wołowa, kapary, rukola, ser bursztyn, oliwa extra virgin

CARPACCIO
beef tenderloin, capers, rucola, cheese, amber, extra virgin oil

ŚLEDŹ PO LITEWSKU **35,-**
szuba, opieńki marynowane, wędzony olej, majonez

TRADITIONAL LITHUANIAN HERRING
shuba (herring salad), marinated mushrooms, smoked oil and mayonnaise

KREWETKI W TEMPURZE **49,-**
krewetki Black Tiger, tempura, chilli, sos mango

TEMPURA SHRIMPS
Black Tiger shrimps, tempura, chili, mango sauce

KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ **52,-**
masło, białe wino, czosnek, chilli, cytryna, bagietka

SHRIMPS IN BUTTER
butter, white wine, garlic, chili, lemon, baguette

CAESAR Z KURCZAKIEM **42,-**
kurczak zagrodowy, sałata rzymska, czerwona cebula, pomidory, parmezan

CAESAR WITH CHICKEN
farm chicken, romaine lettuce, red onion, tomatoes, parmesan

CAESAR Z KREWETKAMI **47,-**
krewetki, sałata rzymska, czerwona cebula, parmezan, pomidory

CAESAR WITH SHRIMPS
shrimps, romaine lettuce, red onion, amber, tomatoes

BURRATA **42,-**
kumpiak, pomidory, sałata frisbee, suszone żółtko, oliwa truflowa

BURRATA
kumpiak ham, tomatoes, frisbee lettuce, dried egg yolk, truffle oil

AWOKADO **48,-**
krewetki, przegrzebki, mango, sos koktajlowy

AVOCADO
shrimps, scallops, mango, cocktail sauce

ZUPY
Soups

ROSÓŁ Z KACZKI **22,-**
warzywa, makaron domowy

DUCK BROTH
vegetables, homemade pasta

ZUPA RYBNA **42,-**
dorsz, łosoś, krewetki, mule, pomidory

FISH SOUP
cod, salmon, shrimp, mussels, tomatoes

ŻUREK **27,-**
borowiki, jajko

SOUR SOUP
porcini mushrooms, eggs

PIEROGI I MAKARONY
Dumplings and Pasta

PIEROGI **45,-**
aromatyczne mięso z dzika, okrasa z cebuli i boczku, natka pietruszki

DUMPLINGS
venison, bacon and onion gravy, parsley

PIELMIENI Z JAGNIĘCINĄ **35,-**
jagnięcina, bulion z kaczki

PELMENI WITH LAMB
lamb, duck broth

PIELMIENI Z MASŁEM **41,-**
masło, śmietana, szczypiorek

PELMENI WITH BUTTER
butter, sour cream, spring onions

TAGLIATELLE AGLIO OLIO

TAGLIATELLE AGLIO OLIO
- vege / *vege* **35,-**
- z chorizzo / *with chorizo* **41,-**
- z krewetkami / *with shrimps* **44,-**

MAKARON RYŻOWY

RICE NOODLES
- z kurczakiem / *with chicken* **41,-**
- z wołowiną / *with beef* **51,-**

DANIE GŁÓWNE
Main dish

POLIKI WOŁOWE **62,-**
wolno gotowane, sos demi-glace, czerwone wino, puree ziemniaczane

BEEF CHEEKS
slowly cooked, demi-glace sauce, red wine, mashed potato

GOLONKA **57,-**
sos z piwa marcowego, puree ziemniaczane z kapustą włoską, chrzan, musztarda

HAM HOCK
Märzen Beer sauce, mashed potatoes with kale, horseradish, mustard

SCHABOWY **45,-**
schab puławski, ziemniaki, mizeria

PORK CHOP
puławski pork loin, potatoes, cucumber salad

ŻEBERKA **59,-**
sos BBQ, frytki belgijskie, colesław

RIBS
BBQ sauce, Belgian fries, coleslav salad

PSTRĄG TĘCZOWY **58,-**
masło z palonymi migdałami, kapary, szalotka, gotowane ziemniaki, brokuł, kalafior, marchewka

RAINBOW TROUT
butter with smoked almonds, capers, shallot, cooked potatoes, broccoli, cauliflower, carrot

WARZYWA CURRY **42,-**
sos curry, mleko kokosowe, ryż basmati

CURRY VEGETABLES
curry sauce, coconut milk, basmati rice

BEEF CORNER

TENDERLOIN **92,-**

ANTRYKOT według wagi **100g** **49,-**

ENTRECOTE by weight

CHATEAUBRIAND **109,-**

SURF & TURF **119,-**

do wyboru:
stopień wysmażenia: krwisty, średni, wysmażony
sosy: pieprzowy, demi-glace, berneński, masło ziołowe
warzywa: sałatka z pomidorów, warzywa grillowane, colesław
dodatki: frytki belgijskie, ziemniaki pieczone, ziemniak grillowany

BURGERY
Burgers

ROYAL BURGER **47,-**
wołowina Hereford, Cheddar, bekon, sos BBQ, majonez, warzywa

ROYAL BURGER
Hereford beef, cheddar, bacon, BBQ sauce, mayonnaise, vegetables

POULLED PORK BURGER **43,-**
długo pieczona wieprzowina puławska, ogórek kiszony, sos BBQ, hot ketchup, sriracha

ROAST PORK BURGER
long roasted pork, pickles, BBQ sauce, hot ketchup, sriracha

CHICKEN BURGER **43,-**
kurczak zagrodowy, sałata rzymska, pomidor, czerwona cebula, guacamole, majonez

CHICKEN BURGER
farm chicken, romaine lettuce, tomato, red onion, guacamole, mayonnaise

FISH BURGER **45,-**
okoń morski, pieczarki smażone z pieprzem, sałata karbowana, pomidory, sos tatarski

FISH BURGER
sea bass, champignon mushroom fried with pepper, curly lettuce, tomatoes, tartare sauce

VEGE BURGER **45,-**
ciecierzyca, szpinak, cebula, czosnek, sałata masłowa, ogórek, mayo wasabi, keczup, musztarda

VEGE BURGER
chickpeas, spinach, onion, garlic, lettuce, cucumber, mayo wasabi, ketchup, mustard

Do każdego burgera serwujemy frytki i sałatkę colesław.
With every burger, we serve fries and coleslav salad.

DESERY *Desserts*

SERNIK **27,-**
biała czekolada, słony karmel, orzechy

CHEESECAKE
white chocolate, salty caramel, nuts

BEZA **27,-**
krem mascarpone, coulis z rokitnika, owoce

MERINGUE
mascarpone cream, sea buckthorn, fruits

MONODESER **27,-**
zapytaj kelnera o smaki

MONODESER
ask the waiter about the flavors

DO PIWA *With beer*

ZESTAW OBOWIĄZKOWY **700g** **65,-**
schab z musem chrzanowym , galareta wieprzowa, pasztet z żurawiną, rolada z boczku, kiszone ogórki, kiszona kapusta, marynowane grzyby

MUST-TRY
loin with horseradish mousse, pork jelly, pate with cranberry, bacon roulade, pickles, sauerkraut, pickled mushrooms

A MOŻE ŚLEDZIK **700g** **54,-**
śledź z cebulą i olejem, śledź w śmietanie z jabłkiem, śledź z żurawiną, śledź w przyprawach korzennych

TIME FOR HERRING
herring with onion and oil, herring in sour cream and apple, herring with cranberry, herring in spices

ZESTAW PIWOSZA **700g** **56,-**
skrzydełka na ostro, polędwiczki panco, kalmary w tempurze, frytki belgijskie, cheddar, majonez

FOR BEER LOVERS
spicy wings, panco sirloin, tempura squid, Belgian fries, cheddar, mayonnaise

WĘDLINY PODLASKIE **700g** **62,-**
wędliny z własnej wędzarni i wędliny regionalne, domowe marynaty, chrzan

SMOKED MEAT FROM PODLASIE
smoked meat from our smokehouse and regional smoked meat, homemade marinade, horseradish

SERY KORYCIŃSKIE **700g** **58,-**
sery dojrzewające, konfitura z moreli, orzechy, winogrona

KORYCIN CHEESE
ripened cheese, apricot confiture, nuts, grapes

CARPACCIO ZE SŁONINY **250g** **26,-**
solona marynowana słonina, szczypior, marynowane grzyby, musztarda

LARD CARPACCIO
salted and marinated lard, green onions, marinated mushrooms, mustard

SMALEC DOMOWY Z JABŁKIEM **250g** **24,-**
chleb pytlowy domowy, kiszony ogórek, tłuczony pieprz

HOMEMADE LARD WITH APPLES
homemade pytlowy bread, pickles, smashed pepper

FRYTKI Z BATATÓW **250g** **24,-**

SWEET POTATO FRIES

FRYTKI BELGIJSKIE Z MAJONEZEM **250 g** **22,-**

BELGIAN FRIES WITH MAYONNAISE

PIWA *Beer*

Pils
Po połączenie smaku i aromatu świeżego słodu jęczmiennego ze szlachetnymi odmianami polskiego chmielu. Kufel Pilsa to opowieść o zmaganiach chmielowej goryczki ze słodową słodyczą. Początek jest słodki, biszkoptowy, z nutami świeżego ziarna. Potem szybko pojawia się chmiel, ziołowość przeplata się z goryczką, prowadząc do gorzkiego i wytrawnego finiszu. Pijemy kolejny łyk i walka smaków zaczyna się od nowa.
Alkohol: 4,8°/o obj.

Pszeniczne
To bogate i intensywne w aromacie oraz lekkie i orzeźwiające w smaku piwo, za którego osobowość odpowiada świeży słód pszeniczny oraz oryginalne szczepy aromatycznych drożdży. Pod czapą gęstej, kremowej piany, kryje się przyjemny mariaż nut owocowych z aromatem dojrzałego banana na czele, połączonego z pikantnymi nutami goździków oraz pszeniczną słodowością.
Alkohol: 4,8°/o obj.

Marcowe
To bursztynowe piwo, o głębokim słodowym smaku i bujnej pianie w kolorze złamanej bieli, za którego charakter odpowiada suszony w wyższej temperaturze, tradycyjny słód monachijski. Wnosi on do piwa wyraźną słodycz oraz bogate smaki chleba razowego, tostowy, opiekany z delikatnie karmelowym finiszem.
Alkohol: 5,0°/o obj.

Milk Stout
Bogatsza, słodsza i łagodniejsza wersja klasycznego Stouta. Dzięki dodatkowi laktozy, czyli cukru mlecznego, do brzeczki piwnej w trakcie gotowania, smak jest wzbogacony o słodycz, pełnię oraz aksamitny, mleczny finisz. Charakterystyczne nuty palone, czekoladowe i kawowesą dzięki niej złagodzone, a piwo jeszcze bardziej pijalne.
Alkohol: 4,6°/o obj.

American IPA
Już w aromacie piwo uwodzi intensywną chmielowością,o charakterze owoców tropikalnych, cytrusów, z nutami ziołowymi w tle. Kilkukrotne chmielenie, zarówno na gorąco w kotle w czasie gotowania, jak również później na zimno, w trakcie leżakowania sprawia, że chmielowość jest intensywna, bogata i złożona, a goryczka intensywna.
Alkohol: 6,0°/o obj.

Royal Green
Na wilgotnych, podlaskich łąkach można spotkać tu i ówdzie unikalny gatunek trawy, zwany „Turówką Wonną". Jednakże ze względu na rzekome upodobanie majestatycznych żubrów do tego właśnie rodzaju trawy, powszechnie jest zwana „trawą żubrówką". W Browarze Stary Rynek postanowaliśmy wykorzystać właściwości zdrowotne Turówki Wonnej i uwarzyć z jej dodatkiem specjalne piwo. Oto Royal Green, piwo, które zawiera w sobie duszę Podlasia.
Alkohol: 4,8°/o obj.

PIWA RZEMIEŚLNICZE
Craft beer

PILS, PSZENICZNE, MARCOWE, MILK STOUT, AMERICAN IPA, ROYAL GREEN

0,125l	0,33l	0,5l	1l	butelka
6 zł	**12 zł**	**16 zł**	**27 zł**	**12 zł**

ROYAL HOTEL & SPA ★★★★★ | Rynek Kościuszki 11 | 15-001 Białystok | **www.royal-hotel.pl** | **Dział Sprzedaży i Marketingu** | t. 570 181 776 | e. marketing@royal-hotel.pl

Coca-Cola ORIGINAL TASTE

KINLEY®
ODKRYJ
SMAKI KINLEY
KINLEY
©2022 The Coca-Cola Company