



PRZYSTAWKI

STARTERS

- KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR
sałata rzymska / oliwa z oliwek / anchois / parmezan / grzanki
Classic Caesar salad – romaine lettuce / olive oil / anchovies / parmesan cheese / croutons
- krewetki argentyńskie 61 zł
Argentinian shrimps
 - grillowana pierś z kurczaka 47 zł
grilled chicken breast

- DESKA SERÓW KORYCIŃSKICH
orzechy / winogrona / truskawki / konfitura z żurawiny / miód 55 zł
Plate of Korycin cheese – nuts / grapes / strawberries / cranberry jam / honey

- DESKA WŁASNYCH WYROBÓW
ślonina / mięsa suszone (rostbef, schab, karkówka) / mięsa wędzone (połędwiczka wieprzowa, schab wieprzowy) / pikle / marynowane grzyby / ogórek małosolny / chrzan 95 zł
Plate of regional products – baron / dried meats (roast beef, pork loin, pork neck) / smoked meats (pork tenderloin, pork loin) / pickles / marinated mushrooms / semi-sour pickled cucumber

- ŚLEDŹ W ZIOŁACH
mus z pieczonego jabłka / pieczony ziemniak / twaróg Hajnowski / ogórek kiszony / majonez z czarnym czosnkiem / kawior z łososia / szczypior 41 zł
Herring in herbs – baked apple mousse / roasted potato / Hajnówka cottage cheese / sour pickled cucumber / black garlic mayo / salmon caviar / chives

- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
borowik marynowany / cebula / ogórek kiszony / musztarda francuska / majonez grzybowy / żółtko / kapary 53 zł
Beef sirloin tartare – marinated boletus / onion / pickled cucumber / French mustard / mushroom mayo / egg yolk / capers

- TATAR Z COMBRA JELENIA
borowik marynowany / cebula / ogórek kiszony / musztarda francuska / majonez grzybowy / żółtko / lubczyk 59 zł
Chopped deer loin tartare – marinated boletus / onion / pickled cucumber / French mustard / mushroom mayo / egg yolk / lovage

- CARPACCIO Z COMBRA JELENIA
mus grzybowy / piklowane cebulki w balsamico / rukola / musztarda Francuska / ser “Kopyto Żubra” z puszczy Białowieskiej / kapary / oliwa pietruszkowa 61 zł
Carpaccio of deer saddle – mushroom mousse / onions in balsamic vinegar / arugula / French mustard / “Kopyto Żubra” cheese from the Białowieża Forest / capers / parsley oil

ZUPY

SOUPS

- ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA
pierożki z dziczyzny / kapusta / marchew 31 zł
Wild bird broth – venison dumplings / cabbage / carrot
- ZUPA Z PODLASKICH KUREK
wędzona śmietana / oliwa szczypiorowa 39 zł
Soup with Podlasie chanterelles – smoked cream / chive oil



◀ DANIA GŁÓWNE ▶
MAIN DISHES

SMAŻONY FILET SANDACZA
sos maślany / risotto / omulki / groszek zielony / szpinak 79 zł
Fried zander fillet – butter sauce / risotto / mussels / sugar snap peas / spinach

DŁUGO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE
sos demi glace / puree ziemniaczane / musztarda Francuska / marchew
pieczona w oliwie tymiankowej / smażone pieczarki z rozmarynem 71 zł
Slow-cooked beef cheeks – demi-glace sauce / mashed potatoes / French mustard / carrots roasted in thyme olive oil / sautéed mushrooms with rosemary

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
sos demi glace z czerwonym winem / mus z pieczonego buraka z serem
„kopyto żubra” z Puszczy Białowieskiej / bób / pieczony szpik wołowy
z szalotką / frytki steak house 125 zł
Beef sirloin steak – demi-glace sauce with red wine / roasted beet mousse with “Kopyto Żubra” cheese from the Białowieża forest / broad beans / roasted beef marrow with shallots / steakhouse fries

KONFITOWANA KARKÓWKA Z JELENIA
sos myśliwski / kiszka ziemniaczana z tymiankiem / młoda kapusta zasmażana
z pieczonym jabłkiem / rzodkiewka w oliwie szczypiorkowej 67 zł
Deer neck confit – Hunter’s sauce / potato sausage with thyme / sautéed young cabbage with roasted apple / radish in chive oil

PIECZONE ŻEBERKA Z DZIKA
sos z podlaskich kurek / kopytka z tymiankiem / sałatka ze świeżego ogórka
z kwaśną śmietaną, pudrem z kopru i oliwą szczypiorkową 93 zł
Roasted wild boar ribs – Podlasie chanterelle sauce / thyme potato dumplings / fresh cucumber salad with sour cream, dill powder, and chive oil

KONFITOWANA GICZ JAGNIĘCA
sos demi glace / puree chrzanowe / zielona fasolka szparagowa /
prażone orzechy laskowe 115 zł
Lamb shank confit – demi glace sauce / horseradish puree / green beans / roasted hazelnuts

PIEROGI Z MIĘSEM SARNY
sos z podlaskich kurek / ogórek małosolny z miętą / bób 53 zł
Dumplings with roe deer – Podlasie chanterelles sauce / semi-sour pickled cucumber with mint / fava beans

STEK Z KALAFIORA
mus z pieczonej papryki i marchewki / groszek zielony /
prażone orzechy laskowe 49 zł
Cauliflower steak – roasted bell pepper and carrot mousse / green peas / roasted hazelnuts

◀ DESERY ▶
DESSERTS

DESER REGIMENT
mus czekoladowy / konfitura mirabelkowa / owoce 35 zł
Regiment dessert – Chocolate mousse / mirabelle jam / fruits

ETON MESS
beza / lody / owoce 29 zł
Eton Mess – meringue / ice cream / fruits

SERNIK
biała czekolada / mus mirabelkowy / owoce 29 zł
Cheesecake – white chocolate / mirabelle mousse / fruits

LODY RZEMIEŚLNICZE
owoce 29 zł
Artisanal ice cream / fruits





« NAPOJE GORĄCE »

HOT DRINKS

HERBATA (czarna, earl grey, owocowa, zielona, zielono-jaśminowa, miętowa, pokrzywowa)	300 ml / 19 zł
<i>Tea (black, earl grey, fruit, green, jasmine green, mint, nettle)</i>	
HERBATA ZIELONA ROZKWITAJĄCY KWIAT	300 ml / 29 zł
<i>Blooming flower green tea</i>	
HERBATA Z KONFITURĄ / <i>Téa with jam</i>	300 ml / 29 zł
ESPRESSO	30 ml / 13 zł
DOPPIO ESPRESSO	60 ml / 19 zł
AMERICANA	150 ml / 14 zł
FLAT WHITE	150 ml / 19 zł
CAPPUCCINO	150 ml / 19 zł
CAFE LATTE	170 ml / 19 zł
LATTE SMAKOWE / <i>Flavoured latte</i>	170 ml / 25 zł
MLEKO ROŚLINNE / <i>Plant milk</i>	80 ml / 5 zł

« NAPOJE ZIMNE »

COLD DRINKS

WODA gazowana / niegazowana	300 ml / 12 zł; 0,7 L / 18 zł; 1 L / 21 zł
<i>Sparkling water / still water</i>	
WODA CISOWIANKA perlage / niegazowana	300 ml / 13 zł; 0,7 L / 18 zł
<i>Cisowianka Perlage / still water</i>	
LEMONIADA	500 ML / 22 zł
<i>Lemonade</i>	
KWAS CHLEBOWY	250 ml / 15 zł; 1 L / 45 zł
<i>Bread kvass</i>	
SOK TOMA (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)	200 ml / 10 zł
<i>Juice – apple, orange, black currant</i>	
NAPOJE GAZOWANE Pepsi Max, Pepsi, Mirinda, 7UP, Schweppes tonic	330 ml / 12 zł
RED BULL	250 ml / 17 zł

« PIWA BUTELKOWE »

BOTTLED BEER

PIWO REGIONALNE WASZCZUKOWE 4-5% VOL.	500 ml / 22 zł
<i>Regional beer</i>	
LUPUS JASNE 4,6% VOL., VILNIAUS CIEMNE 8,2% VOL.	500 ml / 22 zł
BAVARIA 0% VOL.	330 ml / 19 zł

« PIWA Z BECZKI »

DRAUGHT BEER

GRIMBERGEN 5,5% VOL.	330 ml / 18 zł; 500 ml / 25 zł
<i>Blonde</i>	

« KOKTAJLE »

APEROL SPRITZ	35 zł
<i>Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza</i>	
PORNSTAR MARTINI	35 zł
<i>Wódka, puree maracuja, syrop waniliowy, prosecco</i>	
GIN TONIC	35 zł
<i>Gin, Tonic, cytryna</i>	
MOHITO	35 zł
<i>Rum Dictador, woda gazowana, limonki, mięta, cukier trzcinowy</i>	
WHISKY SOUR	35 zł
<i>Whisky Jack Daniel's, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko jaj</i>	
CUBA LIBRE	35 zł
<i>Rum Dictador, Pepsi, limonka</i>	
KOSHER MACHER	35 zł
<i>Jack Daniel's, nalewka z czarnej porzeczki, powidła śliwkowe</i>	



◀ WÓDKI CZYSTE ▶

STUMBRAS POTATO 40% VOL.	0,5 L / 120 zł; 40 ml / 13 zł
MOROSHA 40% VOL.	0,5 L / 120 zł; 40 ml / 13 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5% VOL.	0,5 L / 120 zł; 40 ml / 13 zł
ŻUBRÓWKA CZARNA 40% VOL.	0,5 L / 130 zł; 40 ml / 14 zł
FINLANDIA 40% VOL.	0,5 L / 130 zł; 40 ml / 14 zł
MŁODY ZIEMNIAK 40% VOL.	0,5 L / 230 zł; 40 ml / 23 zł
DIAMOND 40% VOL.	0,7 L / 320 zł; 40 ml / 20 zł
GREY GOOSE 40% VOL.	0,7 L / 280 zł; 40 ml / 20 zł
SPECJAŁ PODLASKI CZYSTY 50% VOL.	0,7 L / 320 zł; 40 ml / 18 zł

◀ NALEWKI ▶ 40 ML

LIQUEURS

LIMONCELLO 32% VOL.	24 zł
BIMBER VODKA “STARZONY Z MIODEM” 40% VOL.	24 zł
<i>Moonshine Vodka “Starzony z Miodem” Aged with Honey</i>	
SPECJAŁ PODLASKI PALONY 50% VOL.	18 zł
<i>Specjał Podlaski Smoky</i>	
SŁODKA PRZEPALANKA 40% VOL.	18 zł
<i>Sweet caramelized vodka ‘Przepalanka’</i>	
NALEWKA NA OWOCACH MALINY 30% VOL.	18 zł
<i>Raspberry Liqueur</i>	
NALEWKA NA OWOCACH PIGWOWCA 30% VOL.	18 zł
<i>Flowering Quince Liqueur</i>	
NALEWKA NA KWIATACH CZARNEGO BZU 30% VOL.	18 zł
<i>Elderberry Flowers Liqueur</i>	

◀ WHISKY & BURBON ▶ 40 ML

GLENDRONACH PEATED 46% VOL.	28 zł
FETTERCAIRN 12YO 40% VOL.	21 zł
BALLECHIN 10YO 46% VOL.	28 zł
DALMORE 12YO 40% VOL.	28 zł
DALMORE 15YO 40% VOL.	38 zł
DALMORE KING ALEXANDER II 40% VOL.	85 zł
LOCH LOMOND 14YO 46% VOL.	36 zł
BOWMORE 12YO 40% VOL.	25 zł
GLEN SCOTIA 15YO 46% VOL.	37 zł
THE IRISHMAN 12YO 43% VOL.	40 zł
REDBREAST 12YO CAS STRENGTH 58,2% VOL.	21 zł
MOLLY MALONE PREMIUM 40% VOL.	21 zł
JACK DANIEL'S NO.7 40% VOL.	18 zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40% VOL.	21 zł
CHIVAS REGAL 12YO 40% VOL.	20 zł
EAGLE RARE 10YO SINGLE BARREL 45% VOL.	28 zł
YOICHI SINGLE MALT 45% VOL.	45 zł
NOMAD OUTLAND SHERRY CASK 41,3% VOL.	19 zł
NOMAD OUTLAND RESERVE 10YO 43,1% VOL.	37 zł
CALVADOS FAMILLE DUPONT RESERVE 42% VOL.	27 zł

◀ GIN ▶ 40 ML

BOMBAY SAPPHIRE 40% VOL.	19 zł
MARTIN MILLER'S GIN ORIGINAL 40% VOL.	22 zł
TANQUERAY NO. 10 47,3% VOL.	22 zł

◀ RUM ▶ 40 ML

DICTADOR RUM 12YO 40% VOL.	20 zł
DICTADOR RUM 20YO 40% VOL.	29 zł

◀ COGNAC ▶ 40 ML

ABK6 VSOP 40% VOL.	28 zł
ABK6 XO RENAISSANCE 40% VOL.	65 zł
MARTELL VSOP 40% VOL.	32 zł
MARTELL XO 40% VOL.	69 zł

» ALERGENY «

A-1	zawiera zboża, gluten
A-2	zawiera gorczycę
A-3	zawiera jaja
A-4	zawiera białko mleka i laktozę
A-5	zawiera orzechy
A-6	zawiera ryby
A-7	zawiera seler

A-8	zawiera sezam
A-9	zawiera skorupiaki i mięczaki
A-10	zawiera soję
A-11	zawiera dwutlenek siarki
A-12	zawiera lubin
A-13	miód

KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR – SAŁATA RZYMSKA / OLIWA Z OLIWEK / ANCHOIS / PARMEZAN / GRZANKI	
• KREWETKI ARGENTYŃSKIE	A-1, 4, 8, 9
• GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA	A-1, 4, 8
DESKA SERÓW KORYCIŃSKICH – ORZECHY / WINOGRONA / TRUSKAWKI / KONFITURA Z ŻURAWINY / MIÓD	A- 1, 3, 13
DESKA WŁASNYCH WYROBÓW – SŁONINA / MIĘSA SUSZONE (ROSTBEF, SCHAB, KARKÓWKA) / MIĘSA WĘDZONE (POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, SCHAB WIEPRZOWY) / PIKLE / MARYNOWANE GRZYBY / OGÓREK MAŁOSOLNY / CHRZAN	
ŚLEDŹ W ZIOŁACH – MUS Z PIECZONEGO JABŁKA / PIECZONY ZIEMNIAK / TWARÓG HAJNOWSKI / OGÓREK KISZONY / MAJONEZ Z CZARNYM CZOSNKIEM / KAWIOR Z ŁOSOSIA / SZCZYPRIOR	A-4, 6
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ – BOROWIK MARYNOWANY / CEBULA / OGÓREK KISZONY / MUSZTARDA FRANCUSKA / MAJONEZ GRZYBOWY / ŻÓŁTKO / KAPARY	A-2, 3
TATAR Z COMBRA JELENIA – BOROWIK MARYNOWANY / CEBULA / OGÓREK KISZONY / MUSZTARDA FRANCUSKA / MAJONEZ GRZYBOWY / ŻÓŁTKO / LUBCZYK	A-1, 4, 6
CARPACCIO Z COMBRA JELENIA – MUS GRZYBOWY / PIKLOWANE CEBULKI W BALSAMICO / RUKOLA / MUSZTARDA FRANCUSKA / SER “KOPYTO ŻUBRA” Z PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ / KAPARY / OLIWA PIETRUSZKOWA	A-2, 3
ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA – PIEROŻKI Z DZICZYZNY / KAPUSTA / MARCHEW	A-1
ZUPA Z PODLASKICH KUREK – WĘDZONA ŚMIETANA / OLIWA SZCZYPRIORKOWA	A-4
SMAŻONY FILET SANDACZA – SOS MAŚLANY / RISOTTO / OMUŁKI / GROSZEK ZIELONY / SZPINAK	A-4 ,6, 9
DŁUGO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE – SOS DEMI GLACE / PUREE ZIEMNIACZANE / MUSZTARDA FRANCUSKA / MARCHEW PIECZONA W OLIWIE TYMIANKOWEJ / SMAŻONE PIECZARKI Z ROZMARYNEM	A-2, 4
GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ – SOS DEMI GLACE Z CZERWONYM WINEM / MUS Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM „KOPYTO ŻUBRA” Z PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ / BÓB / PIECZONY SZPIK WOŁOWY Z SZALOTKĄ / FRYTKI STEAK HOUSE	A-4
KONFITOWANA KARKÓWKA Z JELENIA – SOS MYŚLIWSKI / KISZKA ZIEMNIACZANA Z TYMIANKIEM / MŁODA KAPUSTA ZASMAŻANA Z PIECZONYM JABŁKIEM / RZODKIEWKA W OLIWIE SZCZYPRIORKOWEJ	A-1, 4
PIECZONE ŻEBERKA Z DZIKA – SOS Z PODLASKICH KUREK / KOPYTKA Z TYMIANKIEM / SAŁATKA ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ, PUDREM Z KOPRU I OLIWĄ SZCZYPRIORKOWĄ	A-1, 4
KONFITOWANA GICZ JAGNIEĆA –SOS DEMI GLACE / PUREE CHRZANOWE / ZIELONA FASOLKA SZPARAGOWA / PRAŻONE ORZECHY ŁASKOWE	A-4, 5
PIEROGI Z MIĘSEM SARNY – SOS Z PODLASKICH KUREK / OGÓREK MAŁOSOLNY Z MIĘTĄ / BÓB	A-1, 4
STEK Z KAŁAFIORA – MUS Z PIECZONEJ PAPRYKI I MARCHEWKI / GROSZEK ZIELONY / PRAŻONE ORZECHY ŁASKOWE.....	A-4, 5
DESER REGIMENT – MUS CZEKOLADOWY / KONFITURA MIRABELKOWA / OWOCE	A-3, 4 (130G)
ETON MESS – BEZA / LODY / OWOCE	A-3, 4, 5 (100G)
SERNIK – BIAŁA CZEKOLADA / MUS MIRABELKOWY / OWOCE	A-1, 3, 4 (110G)
LODY RZEMIEŚLNICZE / OWOCE	A-3, 4
KAWIOR ANTONIUS***** – CHLEB REGIMENT Z MASŁEM / JAJÓ ZIELONONÓŻKI / OLIWA SZCZYPRIORKOWA	A-1, 4, 5, 9
TARTELETKA Z TATAREM Z COMBRA SARNY – KAWIOR ANTONIUS***** / JAJÓ PRZEPIÓRCZE / MARYNOWANY BOROWIK.....	A-1, 3, 9
GRILLOWANY SER HALLOUMI Z PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ – SOS Z PIECZONEGO AGRESTU / PIECZONE MŁODE ZIEMNIAKI / FASOLKA SZPARAGOWA	A-4
CHŁODNIK LITEWSKI – GRILLOWANA BABKA ZIEMNIACZANA / JAJÓ ZIELONONÓŻKI / SZCZYPRIOR.....	A-1, 3, 4
SMAŻONY LIN Z „BUSZNYCY” W ŚMIETANIE – PIECZONE MŁODE ZIEMNIAKI / ŚWIEŻY OGÓREK / KWAŚNĄ ŚMIETANĄ / OLIWA SZCZYPRIORKOWA	A-1, 4
GRILLOWANA OŚMIORNICA – MUS Z PIECZONEJ PAPRYKI / KONFITOWANE MŁODE ZIEMNIAKI / OLIWA ZIOŁOWA	A-4, 9
BURGER Z SARNY – BUŁKA MAŚLANA / WĘDZONY SER Z PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ / OGÓREK MAŁOSOLNY / SAŁATA MAŚLANA / MAJONEZ Z CZARNYM CZOSNKIEM / CHUTNEY Z CEBULI / FRYTKI	A-1, 4
GRILLOWANA KOFTA Z JELENIA- SOS DEMI GLACE / BABKA ZIEMNIACZANA / MAJONEZ Z CZARNYM CZOSNKIEM / OGÓREK MAŁOSOLNY Z MIĘTĄ / SAŁATA MAŚLANA	A-1, 4
PIERŚ KACZKI SMAŻONA NA RÓŻOWO – SOS Z CZERWONEJ PORZECZKI / KROKIET ZIEMNIACZANY Z MAJERANKIEM / SAŁATA RADICCHIO / GRANAT / SOS VINEGRET	A-4
MONOPORCJA Z SERA KORYCIŃSKIEGO – MUS Z AGRESTU / TRUSKAWKI	A-1, 3, 4

