

śniadania 8.00 – 12.00 / weekend 9.00 – 12.00

lunch pn–pt 11.00 – 16.00

dania główne od 12.00 pn/pt

przystawki

tatar wołowy 200 g / 46 zł
podany z korniszonami, szalotką, piklowaną pieczarką, majonezem gorczycowym, żółtkiem, ziołowym masłem i razowym chlebem

pieczone figi  220 g / 38 zł
na słonym gofrze z kozim serem, grillowanym boczkiem i karmelizowanymi orzechami z rozmarynem

carpaccio z tuńczyka 200 g / 39 zł
z grillowanymi karczochami, selerem naciowym, młodą rzodkiewką, cebulą dymką, wędzonym majonezem z grzankami

tatar z suszonych pomidorów   200 g / 29 zł
na pszennym toście podany ze słonecznikiem w słonym karmelu, kaparami, zielonym jabłkiem, szalotką oraz oliwkami

ser koryciński "Podlaski Oscypek" 200 g / 32 zł
na grzance z maślanej chałki, z grillowanym prosciutto na borówce bruszniczy z czarnym bzem

deska podlaska  650 g / 72 zł
boczek wędzony, smalec w dwóch smakach, szynka w wiśniowym dymie, schab wędzony, kiszony ogórek, chrzan oraz chleb własnego wypieku

selekcja serów   450 g / 62 zł
sery korycińskie, sery długo dojrzewające, sery pleśniowe, konfitura z czerwonej cebuli, borówka brusznicza, orzech włoski, owoce sezonowe oraz grzanki

sałaty / podawane z grillowanym pieczywem własnego wypieku /

sałata z grilowanym kurczakiem 350 g / 44 zł
pieczonym kindziukiem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, grana padano, sosem anchois

sałata z polędwiczką wieprzową 350 g / 44 zł
z wędzonym boczkiem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, czerwoną cebulą, musztardowym winegretem

sałata z serem korycińskim  350 g / 44 zł
z kompresowanym arbuzem, szpinakiem, maliną, miętą, orzechami włoskimi w słonym karmelu, sosem winegret

sałata z karmelizowaną wątróbką  350 g / 44 zł
z piklowanymi burakami, winogronami, serem pleśniowym, sosem winegret



W naszej restauracji pieczywo wyrabiamy naturalnymi metodami i wypiekamy je na miejscu.

zupy

rosół 300 ml / 24 zł
z kołdunami litewskimi, warzywami julienne

zupa cebulowa 300 ml / 24 zł
z grzankami, mozzarellą, świeżym tymiankiem

zupa dnia / zapytaj obsługę / 300 ml / 16 zł

dania główne

pierś z kurczaka z chorizo 450 g / 47 zł
podana na puree z pieczonej marchewki, z kalaflorem w palonym maśle i sosem kaparowym

domowy schabowy  480 g / 49 zł
marynowany w maślanec, podany z puree ziemniaczanym ze skwarkami i świeżą sałatką

długopieczone żeberka w miodowej glazurze 650 g / 58 zł
podane z sałatką z ogórka, sosem tzatziki i frytkami

pierś z kaczki  450 g / 62 zł
na sosie pomarańczowym z rokitnikiem, chrupiącymi kluskami śląskimi, puree z czerwonej kapusty i brokułem gałązkowym

golonka wieprzowa BBQ 750 g / 69 zł
z pieczonymi ziemniakami w ziołach, kiszonym ogórkiem, chrzanem i musztardą

pieczony karmazyn w ziołowym maśle 450 g / 52 zł
z warzywami linguine, czarną soczewicą, mlekiem kokosowym i sosem z zielonego groszku

chrupiące wędzone tofu  450 g / 42 zł
na smażonych warzywach z czarną soczewicą i sosem azjatyckim

Ważne! Osoby posiadające alergie pokarmowe powinny zgłosić to obsłudze podczas składania zamówienia. Karta alergenów dostępna u kelnera.

menu



dania regionalne

kartacze z dziczyzną  400 g / 48 zł
okraszone wędzonym boczkiem, chrupiącą cebulką i sałatką z kiszonego ogórka

babka ziemniaczana / dostępna w wersji vege / 450 g / 38 zł
z sosem z borowików, krążkami cebulowymi i chipsem z wędzonego boczku

pierogi z jelenia 350 g / 42 zł
podane na musie z pieczonego jabłka z trawą żubrową

makarony

penne z kurczakiem 400 g / 45 zł
ze świeżym szpinakiem, serem pleśniowym i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

pappardelle z krewetkami 400 g / 52 zł
ze świeżymi pomidorami, brokułem gałązkowym, czosnkiem, oliwą z oliwek i parmezanem

burgery / podawane z pieczywem własnego wypieku /

burger wołowy 560 g / 49 zł
z soczystej wołowiny z serem cheddar, wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, rukolą, pomidorem, chrustem z cebuli, wraz z sosem BBQ z musztardą francuską i frytkami

burger Azja  560 g / 49 zł
z boczkiem długopieczonym w trawie cytrynowej, podany z sałatką kimchi, szczypiorem, prażonym sezamem, sosem teriyaki i frytkami

burger wege a'la Kurczak  560 g / 49 zł
z serem cheddar, grillowanymi bocznikami, pomidorem, kiszonym ogórkiem, ajvarem i frytkami

 szef kuchni poleca

 danie wegetariańskie



SVOYA™ - legenda białowieskiej puszczy

Głębia smaku wprost z serca Puszczy Białowieskiej.
Czerpiąc z jej natury oddajemy Wam wszystko to co w niej najlepsze.
Teraz możesz ją zabrać ze sobą - zapytaj o szczegóły!

napoje

woda / gazowana / niegazowana /	0,32 l, 7,- / 1 l, 16,-
sok / jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka /	0,2 l, 7,- / 1 l, 24,-
 Red Bull	0,2 l, 8,-
lemoniada / rabarbar-cytryna / imbir-cytryna /	0,25 l, 14,-
kwas chlebowy	0,3 l, 10,- / 1 l, 24,-
soki wyciskane / jabłko / pomarańcza /	0,3 l, 12,- / 1 l, 26,-
	0,3 l, 18,- / 1 l, 42,-

herbata / kawa

herbata	0,35 l, 12,-
/ zielona mgła / rooibos / zielona / kaktusowa /	
/ czarna malinowa / susz ananas / earl grey / ceylon /	
espresso	17 ml, 8,-
espresso doppio	34 ml, 10,-
americano	0,2 l, 12,- / 0,3 l, 14,-
flat white	0,2 l, 15,-
cappuccino	0,2 l, 14,- / 0,3 l, 16,-
latte	0,3 l, 15,- / 0,4 l, 17,-
latte smakowe / poziomkowe / ciasteczkowe /	0,3 l, 17,- / 0,4 l, 19,-

mrożona herbata / kawa

herbata mrożona	0,4 l, 14,-
karmelove ice latte XXL	0,4 l, 21,-
banan z czekoladą ice latte XLL	0,4 l, 21,-

mohito mango	0,3 l, 18,-
espresso tonic	0,3 l, 16,-
lemoniada espresso	0,3 l, 16,-

mleko roślinne	3,-
dodatkowe espresso	4,-
dodatkowe mleko	3,-
syrop smakowy	20 ml, 3,-

koktajle 0%

mandarynka tea / kordiał mandarynka, herbata /	0,3 l, 18,-
fiótek / fiótek, sok z cytryny, blue curacao, woda gazowana /	0,3 l, 18,-
grejfrut sour / puree gruszkowe, sok z cytryny, sok grejfrutowy /	0,3 l, 18,-
aperol spritz	0,3 l, 18,-

piwo 0%

lech free	0,5 l, 13,-
książęce pszenica	0,5 l, 13,-
peroni 0%	0,33 l, 13,-



SVOYA™ - wódka kraftowa enklawa

cytrynowka z imbirem i miodem	40 ml, 11,- / 0,5 l, 90,-
wiśniówka	40 ml, 11,- / 0,5 l, 90,-
żyto	40 ml, 11,- / 0,5 l, 100,-

piwo z beczki

 Pilsner Urquell	0,3 l, 12,- / 0,5 l, 16,-
 Kozel	0,3 l, 12,- / 0,5 l, 16,-
piwo rżnięte	0,5 l, 16,-
 Biebrzańskie lager	0,3 l, 12,- / 0,5 l, 16,-
fizz gruszkowy - cydr	0,5 l, 16,-

piwo butelkowe

browar zaścianki / zapytaj obsługę /	0,5 l, 16,-
browar biały / zapytaj obsługę /	0,5 l, 16,-
browar biebrzańskie / malina z pigwą, miodowe /	0,5 l, 16,-
peroni	0,3 l, 14,-

wódka

stumbrass	40 ml, 11,- / 0,5 l, 100,-
/ winter wheat / young potato / centenary /	
stumbrass premium organic	40 ml, 16,- / 0,7 l, 140,-
chopin żyto organic	40 ml, 14,- / 0,7 l, 200,-
chopin ziemniak / pszenica	40 ml, 14,- / 0,7 l, 200,-
krzeska ziołowa	40 ml, 22,-
żubrówka bison grass / czarna	40 ml, 11,- / 0,5 l, 110,-
dwór sieraków	40 ml, 11,- / 0,7 l, 140,-
/ czarny bez / śliwka z tarniną /	

likieri

sambuca	40 ml, 15,-
campari	40 ml, 12,-
absynt	40 ml, 15,-
baileys	40 ml, 12,-
amaro di angostura	40 ml, 12,- / 0,7 l, 160,-
jagermeister	40 ml, 12,- / 0,7 l, 160,-
fireball	40 ml, 15,- / 0,7 l, 200,-
fernet	40 ml, 15,-
alto carmen pisco	40 ml, 15,-



vermouth

benini rosso / extra dry /	80 ml, 20,-
cucielo rosso / bianco	80 ml, 20,-

rum

santos dumont XO / Brazylia /	40 ml, 20,-
abuelo 12 / Panama /	40 ml, 24,-
botucal reserva / Wenezuela /	40 ml, 24,-
angostura 5 / Trinidad Tobago /	40 ml, 16,-
angostura 7 / Trinidad Tobago /	40 ml, 20,-
angostura 1919 / Trinidad Tobago /	40 ml, 21,-
dictator 12 / Columbia /	40 ml, 18,-
dictator 16 / Columbia /	40 ml, 20,-
dictator 24 / Columbia /	40 ml, 26,-
argicole saint james 12 anos / Francja /	40 ml, 35,-
don papa / Filipiny /	40 ml, 28,-
arcane / Mauritius /	40 ml, 20,-
companero / Jamajka /	40 ml, 20,-
by the dutch / Indonezja /	40 ml, 28,-
mhoba pot stilled / RPA /	40 ml, 30,-
mhoba oak / RPA /	40 ml, 33,-
mhoba select reserve / RPA /	40 ml, 80,-
bayou mardi gras XO / USA /	40 ml, 38,-
ogasawara / Japonia /	40 ml, 38,-
transcontinental /Australia /	40 ml, 40,-
urupan blanco /Meksyk /	40 ml, 28,-
teeda 5 / Japonia /	40 ml, 50,-
stroh 80% / Austria /	40 ml, 22,-
zacapa 23 / Gwatemala /	40 ml, 38,-

Pijeś nie jedź - bądź odpowiedzialny! Osobom poniżej 18 roku życia alkoholu nie sprzedajemy.

napoje / alkohole



tequila / mezcal

patron silver	40 ml, 24,-
patron reposado	40 ml, 24,-
mezcal se busca	40 ml, 24,-
salitos	40 ml, 16,-

whisky / burbon / tennessee

bulleit	40 ml, 24,- / 0,7 l, 240,-
jack daniels 7	40 ml, 18 zł / 0,7 l, 220,-
eagle rare 10y	40 ml / 28,-
jameson	40 ml, 18,- / 0,7 l 240,-
molly malone	40 ml, 24,-
teeling malt	40 ml, 26,-
auchentoshan 12	40 ml, 24,-
old pultney 12	40 ml, 20,-
old pultney Huddart	40 ml, 24,-
old pultney 15	40 ml, 45,-
glenallachie 12	40 ml, 38,-
dalmore 15	40 ml, 44,-
glendornach 18	40 ml, 80,-
glenfiddich 21	40 ml, 88,-
ardbeg wee beastie 5	40 ml, 18,-
bowmore 15	40 ml, 34,-
natterjack	40 ml, 24,-
natterjack stregneth	40 ml, 32,-

the matsui sakura	40 ml, 70,-
hibiki harmony	40 ml, 85,-

millburn 35 rare malts	40 ml, 800,-
------------------------	--------------

gin

portobello	40 ml, 18,-
hendricks	40 ml, 20,-
caorunn	40 ml, 22,-
martin miller westbourne gin	40 ml, 22,-
24 herbs	40 ml, 14,-