

*Restauracja
Namiestnikowska
Zaprasza!*

Przystawki

Starters

Carpaccio wołowe z kopczykiem sałat, kaparami, pieprzem młotkowanym,
oliwą truflową oraz płatkami sera Grana Padano **80g/50g / 42zł**

Beef carpaccio with lettuce selection capers, crushed pepper and Grana Padano cheese flakes

Śledź po zabużańsku na placku ziemniaczanym z sosem tatarskim **190 g/27 zł**
Herring, potato fritter, tartar sauce

Tatar wołowy pikłe, marynowane grzybki i kapary z domowym pieczywem **150g/ 43 zł**
Beef tartare, mushrooms, capers, bread

Smalczyk z ogórkiem kiszonym i domowym pieczywem **100g/80g/150g/ 22 zł**
Lard with pickled cucumber and homemade bread

Carpaccio z buraka na rukoli z pesto zielonym i marynowaną gruszką **120 g/24 zł**
Beetroot carpaccio, arugula, green pesto, pickled pear 🍃 🍃

Zupy

Soups

Żurek podlaski z białą kiełbasą oraz jajkiem

250 ml / 26 zł

Sour soup white sausage and egg

Rosół tradycyjny z kopydunami i warzywami

190 ml/90g/23 zł

Traditional broth with homemade dumplings

Solanka tradycyjna Ukraińska zupa z mięsem, oliwkami i śmietaną

Traditional ukraine soup with meet, olives and cream

250 ml/ 27 zł

Pierogi

Dumplings

Pierogi z gęsiną okrasa z boczku, ogórek na ostro

6szt/300g/ 39 zł

Dumplings with goose meat

Kartacze podlaskie z mięsem

2szt/300g/37 zł

Stuffed dumplings „Kartacze” (regional)

Pierogi jarskie (zapytaj kelnera, jakie dziś zrobiliśmy)

6 szt/ 300 g/ 32 zł

Vegetarian dumplings 

Zaguby z sosem grzybowym i surówką

200g/150g/50g/39 zł

Rolls with potatoes with cabbage (regional) 

Pasty

Pasta

Penne pełnoziarniste z kurczakiem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami w sosie śmietanowym z dodatkiem rukoli.

Penne with chicken, sun dried tomatoes, black olives in cream sauce with addition of rucola

300g/39 zł

Makaron papardelle z pesto pietruszkowym z orzechami, płatkami migdałowymi

Papardelle with parsley pesto with nuts and almond flakes



200g/ 39 zł

Sałatki

Salads

Sałatka Szefa

Marynowana połówiczka wieprzowa, karmelizowana gruszka, pestki granata, mix sałat, grana padano, sos miodowo – musztardowy

60g/100g/39 zł

Marinated pork tenderloin, caramelized pear, pomegranate seeds, mixed lettuce, grana padano cheese, honey – mustard sauce

Sałatka Cezar

Grillowany kurczak na mieszanych sałatach z chrupiącym bekonem, grzankami i grana padano z sosem anchois

120g/100g/41 zł

Grilled chicken on mixed lettuces with crispy bacon, croutons and grana padano cheese with anchovy sauce

Sałatka Zabuzañska vege

Mix sałat, grillowane tofu, ogórek, owoce i ziarna słonecznika z dressingiem miodowo musztardowym

100g/80g/39 zł

Mixed lettuce, tofu, cucumber, fruit, sunflower seeds, honey dressing



Dania główne

Main courses

Sandacz pieczony z dressingiem cytrynowym podany na ziemniakach z pomidorkami cherry i szpinakiem 180g/150g/88g/63zł

Zander backed, potatoes with cherry tomatoes, spinach

Kaczka pieczona z owocami podawana z kopytkami oraz buraczkami

Duck, backed with fruits, potato noodles, fried beetroot

250g/150g/100g/69 zł

Miodowo – musztardowe połówczki z kurczaka z bекonem, batatem

i sałatką z sosem jogurtowym

130g/200g/50g/48 zł

Honey- mustard chicken lion with bacon, sweat potato, lettuce, yogurt

Schabowy z jajkiem tołknicą podlaską, pieczarkami

Pork, lion with eggs, tołknicą podlaską, mushrooms

150g/150g/100g/43 zł

Batat faszerowany ciecierzycą, serem feta i granatem z sosem jogurtowym

z kólendrą

300g/ 28 zł

Stuffed sweat potato, chickpeas, pomegranate seeds, feta cheese, yogurt sauce, coriander 

Gulasz z dziką z grzybami z plackami ziemniaczanymi i ogórkami

Wild boar goulash served on potato fritter

270g/180g/100g/50g/58zł

Stek wołowy z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami

i warzywami z pieca

200g/150g/80g/99zł

Beef steak, confit garlic butter, backed potatoes, grilled vegetables

Pstrąg pieczony w boczku z kışzką ziemniaczaną i mix sałat

Baked trout, potato sausage, salad mix

300g/200g/ 48zł

Menu dla dzieci

Kids menu



Zupa pomidorowa z makaronem 170 ml <i>Tomato soup with noodles</i>	15 zł
Rosółek Tygryską z makaronem 170 ml <i>„Little tiger” broth with noodles</i>	14 zł
Nugetsy z piersi kurczaka z frytkami 100g/100g/20g <i>Chicken nuggets with french fries, ketchup</i>	26 zł
Naleśnik z serem i owocami 1 szt/ 300 g <i>Pancakes with cottage cheese and fruits</i>	16 zł
Płacki ziemniaczane ze śmietaną 2 szt / 170 g <i>Potato fritter with sour cream</i>	16zł
Frytki z ketchupem 120 g <i>French fries with ketchup</i>	12 zł

Desery

Desserts

Czekoladowa lawa z gałką lodów 100g/80g
Chocolate cake with ice cream

24 zł

Deser dnia 150g
Dessert of a day

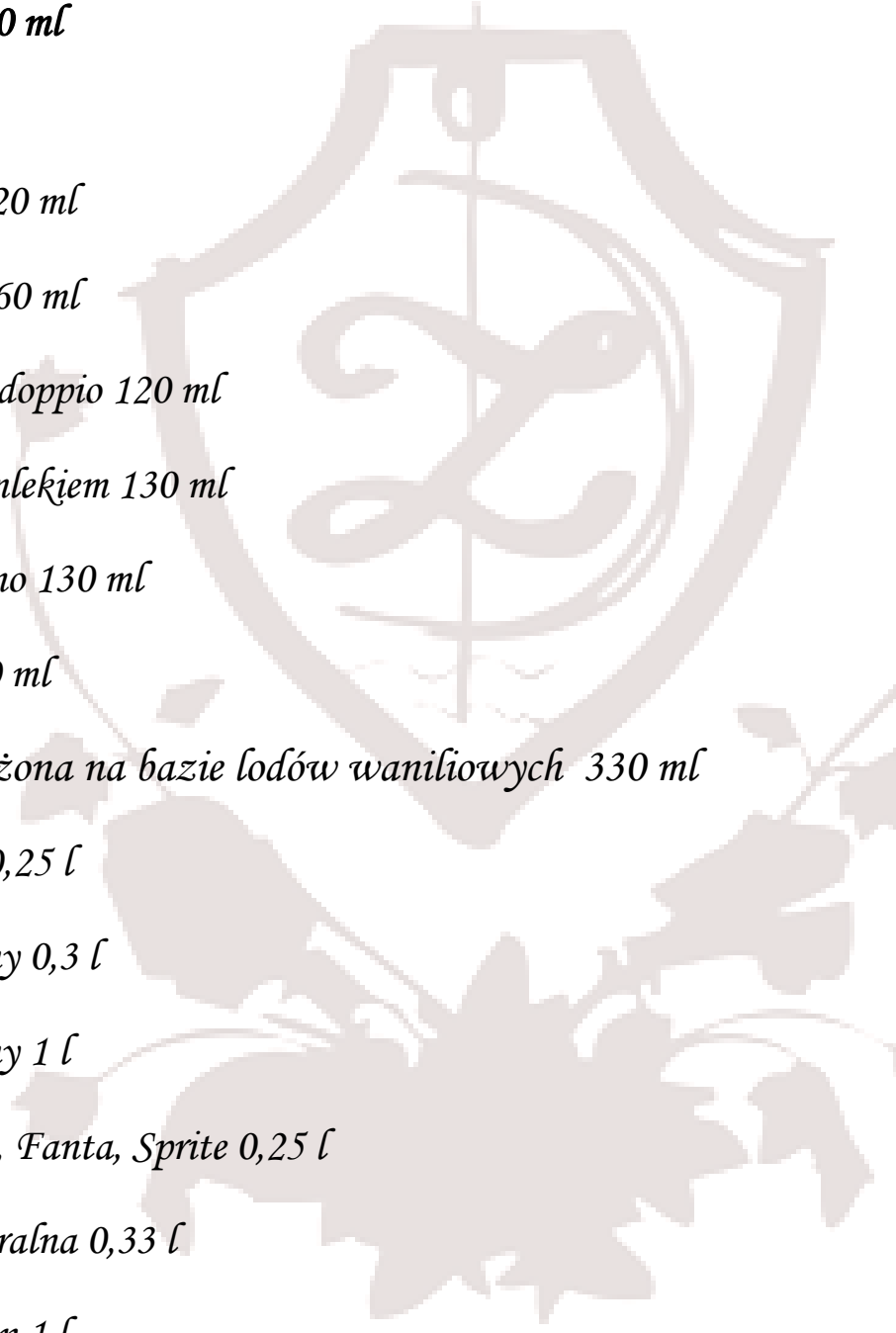
21 zł

*Czas oczekiwania na potrawy wynosi ok. 30 minut może zostać wydłużony przy
większym obłożeniu restauracji lub trwających równocześnie imprezach
okolicznościowych.*

Lista alergenów dostępna jest u kierownika restauracji.

Napoje

Drinks



<i>Herbata 250 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kawa:</i>	
<i>Czarna 120 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Espresso 60 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>Espresso doppio 120 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Kawa z mlekiem 130 ml</i>	<i>13 zł</i>
<i>Cappuccino 130 ml</i>	<i>13 zł</i>
<i>Latte 130 ml</i>	<i>18 zł</i>
<i>Kawa mrożona na bazie lodów waniliowych 330 ml</i>	<i>30 zł</i>
<i>Soł cappy 0,25 l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Soł tłoczony 0,3 l</i>	<i>13 zł</i>
<i>Soł tłoczony 1 l</i>	<i>23 zł</i>
<i>Coca – cola, Fanta, Sprite 0,25 l</i>	<i>11 zł</i>
<i>Woda mineralna 0,33 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Woda dzban 1 l</i>	<i>15 zł</i>
<i>Woda mineralna gazowana 0,75l</i>	<i>15 zł</i>
<i>Kwas chlebowy 430 ml</i>	<i>12 zł</i>

Sezonowo:

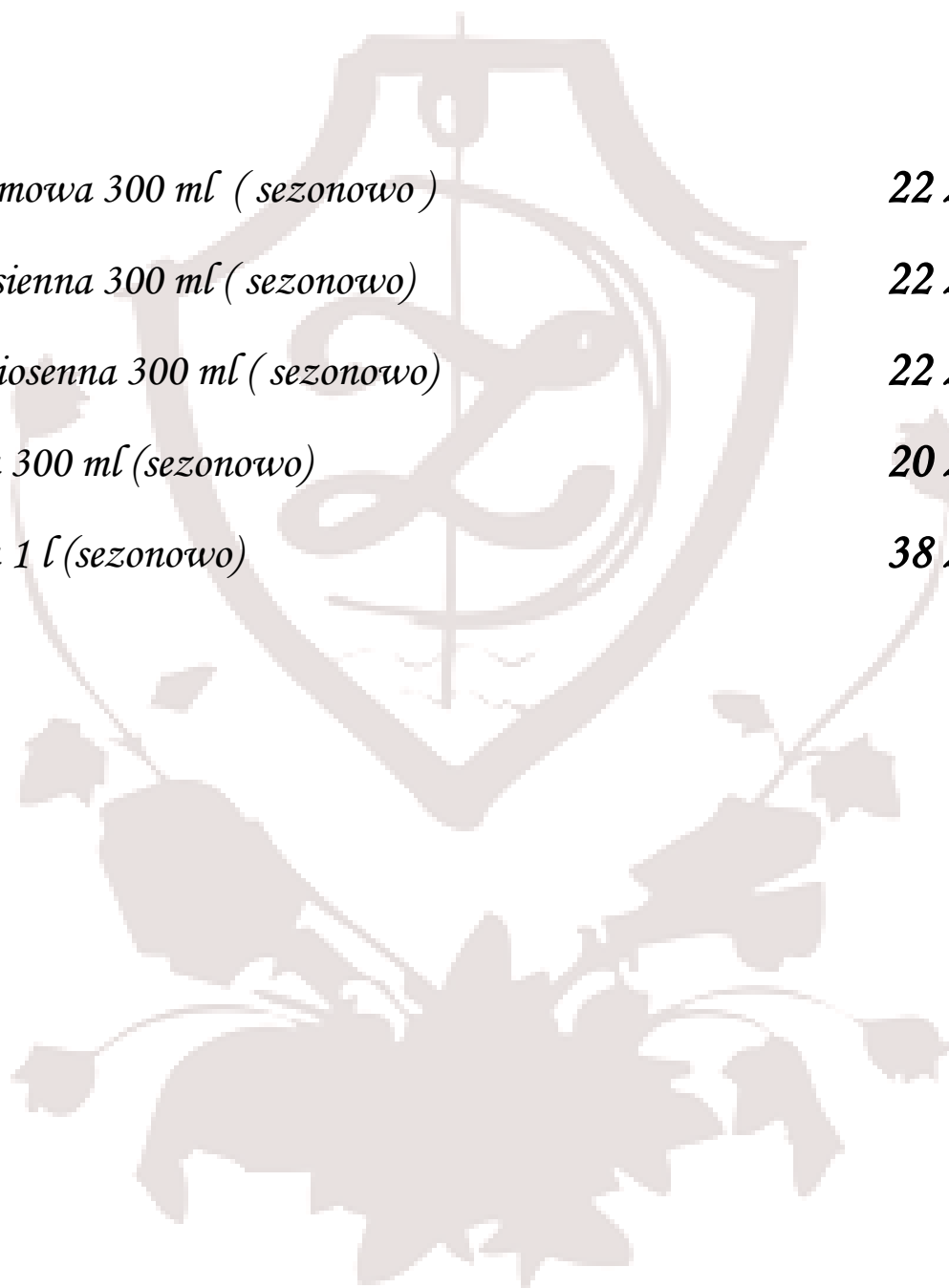
Herbata zimowa 300 ml (sezonowo) **22 zł**

Herbata jesienna 300 ml (sezonowo) **22 zł**

Herbata wiosenna 300 ml (sezonowo) **22 zł**

Lemoniada 300 ml (sezonowo) **20 zł**

Lemoniada 1 l (sezonowo) **38 zł**



Alkohole

Piwo:

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>12 zł</i>
<i>Nadbużańskie 0,5 l</i>	<i>19 zł</i>
<i>Dworskie 0,5 l</i>	<i>19 zł</i>
<i>Keg 0,5 l (lane)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Keg 0,3 l (lane)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Soł do piwa</i>	<i>2 zł</i>

Wódka:

<i>Stumbras 40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Finlandia 40 ml</i>	<i>13 zł</i>
<i>J.A. Baczewski 40 ml</i>	<i>21 zł</i>
<i>Stumbras 0,5 l</i>	<i>75 zł</i>
<i>Finlandia 0,5</i>	<i>85 zł</i>
<i>J.A. Baczewski 0,5 l</i>	<i>125 zł</i>

Wino:

<i>Prosecco 200 ml</i>	<i>39 zł</i>
<i>Wino białe kieliszek 100 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Wino czerwone kieliszek 100 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Grzane wino (sezonowo) 200 ml</i>	<i>24 zł</i>

Alkohol mocny:

<i>Jack Daniels 40 ml</i>	<i>24 zł</i>
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	<i>198 zł</i>
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	<i>249 zł</i>
<i>Gin Seagram's 40 ml</i>	<i>18 zł</i>
<i>Hennessy 40 ml</i>	<i>26 zł</i>
<i>Metaxa 40 ml</i>	<i>24 zł</i>
<i>Aperol Spritz 160 ml</i>	<i>28 zł</i>