



## PRYZYSTAWKI

**Smalczyk z jabłkiem i Żubrówką** 26 zł  
podawany z ogórkiem kiszonym i pieczywem, 300 g

**Chrupiący okoń** 36 zł  
podawany z sosem tatarskim i frytkami, 250 g

**Tatar** 41 zł  
z podlaskiej wołowiny, podawany z pieczywem i dodatkami, 280 g

## ZUPY

**Chłodnik biały** 24 zł  
z tałkanicą 450 g

**Żurek z tałkanicą** 26 zł  
na zakwasie żytnim, z białą kiełbasą 450 g

**Solianka** 28 zł  
zupa z mięsem wołowym i wędzonką, kaparami, oliwkami, ogórkiem kiszonym, 350 ml

## SAŁATKA

**Z serem podpuszczkowym** 36 zł  
truskawkami, marynowaną czerwoną cebulą i orzechami włoskimi, 380 g

## PIEROGI

**Pielmieni** 43 zł  
z mięsem wołowo-wieprzowym, podawane z kwaśną śmietaną, octem, pieprzem i surówką, 380g/14 szt.

**Pierogi:** 38 zł  
podawane z surówką 430 g/7 szt.

**mięsne** - z okrasą ze smażonej cebulki

**z tałkanicą** - z kruszonym twarogiem hajnowskim i boczkiem

**z kaszą gryczaną, twarogiem i boczkiem** - z okrasą ze smażonej cebulki

**z burakiem** - podawane z twarogiem czosnkowym

**Pierogi z twarogiem hajnowskim** 38 zł  
podawane ze słodką śmietaną i sosem malinowym, 330 g/7 szt.

## DANIA GŁÓWNE

**Filet z sandacza smażony na klarowanym** 59 zł  
maśle

podawany z tałkanicą i bukietem sałat, 500 g

**Babka ziemniaczana** 38 zł

podawana z sosem grzybowym i ogórkami małosolnymi, 640 g

**Schabowy Żubrowy** 45 zł

podawany z konfiturą z białej cebuli z gruszką i białym winem, purée ziemniaczanym i surówką, 650 g

**Żebra Żubra** 54 zł

żeberka wieprzowe z glazurą z Żubrówką, podawane z opiekanymi ziemniaczkami, pieczonym jabłkiem i bukietem sałat, 850 g

**Golonka pieczona na kapuście** 79 zł

podawana z opiekanymi ziemniaczkami, ogórkami kiszonymi, chrzanem i musztardą, 1300 g

**Udo kaczki w konfiturze** 58 zł

**truskawkowej z chili**

gotowane sous vide, podawane z frytkami z batata i surówką, 550 g

**Policzki wieprzowe** 47 zł

duszone w sosie ze śliwek i czerwonego wina, podawane z purée ziemniaczanym i bukietem sałat, 700 g

## Z AMERYKI

**Burger cheese** 36 zł

200 g podlaskiej wołowiny\* bułka maślana, cheddar, karmelizowana cebulka, warzywa, sos łagodny, 390 g

**Burger bekon** 38 zł

200 g podlaskiej wołowiny\* bułka maślana, cheddar, bekon, karmelizowana cebulka, warzywa, sos łagodny, 420 g

**Burger hot** 38 zł

200 g podlaskiej wołowiny\* bułka maślana, cheddar, papryczki jalapeno, karmelizowana cebulka, warzywa, sos chipotle mayo 400 g

**Dodatki:**

frytki 7 zł

dodatkowe mięso - 200 g\* 16 zł

sosy do frytek chipotle mayo, łagodny 2 zł

## DESERY

**Mrowisko z lodami** 29 zł

Ciasto własnego wypieku - zapytaj obsługę

Podane wagi dotyczą całych porcji dań, wraz z dodatkami

\*dotyczy wagi surowego mięsa, domyślny stopień wysmażenia mięsa - medium rare

## ZALEW SIEMIANÓWKA - OPOWIEŚĆ O PAMIĘCI

Jeszcze w XX wieku w dolinie płynęła dzika Narew, otoczona wsiami: Budy, Bołtryki, Garbary, Rudnia, Stara Łuka, kolonie Bachury i Tarnopol oraz część Siemianówki. Były tu sady, studnie i cmentarze. Każdy kamień, każda droga nosiła ślady dawnych mieszkańców.

Budowę zapory rozpoczęto w 1977 roku, a w latach 80. zaczęto napętniać zbiornik, który został całkowicie wypełniony w latach 90. Mieszkańcy opuścili domy i często zabierali ze sobą garść ziemi, ikonę lub fragment domu, by pamięć nie zniknęła pod wodą. Często zamykali okna i drzwi deskami — nie dla praktycznej potrzeby, lecz by symbolicznie pożegnać miejsce, w którym spędzili całe życie. Dziś pod spokojną taflą wody kryje się historia ludzi i domów.

Zalew jest ostoją ptaków i symbolem Podlasia, przypominając, że wszystko, co kochane i przeżyte, nie znika — zmienia tylko kształt. W naszej restauracji serwujemy dania inspirowane tym regionem, które towarzyszyły mieszkańcom tych ziem przez pokolenia. Kartę komponowała **Magda Majewska.**

**Kuba i Grześ Janucik**  
(tylko krytykowali)

DO POCZYTANIA  
**HISTORIA  
STAREGO DWORU:**



## NAPOJE ZIMNE

Napoje Waszczukowe 0% 0,33 l lemoniada z trawą żubrową, kwas chlebowy, napój imbirowy, cola z cynamonem	11 zł
Kwas chlebowy litewski 0,5 l	14 zł
Woda 0,5 l	8 zł
Soki cappy 0,25 l jabłkowy, pomarańczowy	12 zł
Napoje Franklin & Sons 0,2 l cola, tonic, tonic light, tonic rabarbar i hibiskus	11 zł
Koktajle mocktail mix 0% 0,33 l mojito, mango, sex on the beach	14 zł
Redbull 0,33 l	14 zł
Coca-Cola 0,25 l / 0,5 l	12 / 15 zł
Espresso Tonic 0,33 l	17 zł

## KOKTAJLE

Jeżynka Wódka waniliowa, mus z jeżyn, cynamon, syrop waniliowy, sok jabłkowy	29 zł
Malinka Różowy gin, mus malinowy, syrop waniliowy, sok z cytryny sok ananasowy	30 zł
Pineapple express Bourbon, syrop waniliowy, sok z cytryny, sok ananasowy, Angostura	28 zł
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, woda gazowana	28 zł
Whisky Sour Whisky, sour, syrop cukrowy, Angostura	29 zł
Jäger Sour Jägermeister, sour, syrop cukrowy, Angostura	28 zł
Sex on the Beach Wódka, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy	28 zł
Negroni Gin, Campari, czerwony wermut	30 zł
Mojito Rum, limonka, mięta, cukier, woda gazowana	26 zł
Hugo Turbo Wódka, limonka, syrop z kwiatów czarnego bzu, Prosecco	28 zł
Long Island Iced Tea Wódka, tequila, rum, gin, triple sec, sour, syrop, cola	35 zł

## NAPOJE GORĄCE

Espresso	8 zł
Americano	10 zł
Cappuccino	12 zł
Cappuccino podwójne	18 zł
Latte macchiato	17 zł
Flat white	12 zł
Herbata	10 zł
Herbata liściasta 0,6 l / 1,5 l czarna, zielona	21/37 zł
Napar [Runo Leśne] 0,6 l / 1,5 l Białowieski - mieszanka owoców, jałowca, jarzębiny, tarniny, hibiskusa i mięty	25/39 zł

## PIWO [0,5 l]

Waszczukowe z nalewaka	16 zł
Waszczukowe w butelce:	
Świeży Lager 5,4%	15 zł
Czeski Pils 4,6%	16 zł
Pszeniczne 5,2%	16 zł
Janusz Moczywąg - niemiecki lager 4,8%	15 zł
Miodowy Bartnik 4,5%	16 zł
Miód Malina 4.8%	17 zł
Citra Single Hop IPA 7,1%	17 zł
Grażyna Sprężyna - toffee stout 4,0%	16 zł
Marcowy Amber 6,1%	16 zł
Piwa bezalkoholowe:	
Waszczukowe Zero Pale Ale <0,5%	16 zł
Syrop do piwa malina, imbir, granat	2 zł

## SZOTY [4 szt.]

Kamikaze Wódka, Blue Curaçao, sok z limonki	55 zł
Malinka Wódka, mus malinowy, sok z cytryny	55 zł
Zielony Gremlin Wódka, Blue Curaçao, sok jabłkowy	55 zł

## ALKOHOL NA BUTELKI I PORCJE [40 ml]

Wódka Stumbras 0,5 l	89	10 zł
Specjał Podlaski 0,5 l	139	13 zł
Żubrówka Bison Grass 0,5 l	75	9 zł
Żubrówka Czarna 0,7 l	145	13 zł
Rum Angostura White 0,7 l	149	13 zł
Tullamore D.E.W. 0,7 l	155	14 zł
Jägermeister 0,7 l	145	13 zł
Gin Białowieski 0,7 l	95	11 zł
Gin Langley's 0,7 l	139	14 zł
Aperol 0,7 l	115	11 zł
Tequila Cazcabel Blanco 0,7 l	245	17 zł
Monkey Shoulder 0,7 l	285	18 zł
Jura 12 YO Single Malt 0,7 l	295	20 zł
Tamnavulin Sherry Cask 0,7 l	225	17 zł
Jack Daniel's 0,7 l	175	15 zł
Gentleman Jack 0,7 l	225	17 zł
Campari 0,7 l	165	13 zł
Martini Fierro 1,0 l	95	10 zł

NOCLEGI:

