



ŻUBR NAD ZALEWEM

ul. Stary Dwór 3D, Nowa Łuka, przy plaży
tel. 533 558 298

PRZYSTAWKI

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 43 zł
z podlaskiej wołowiny, podawany z pieczywem i dodatkami, 280 g

ZUPY

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

Żurek z tańkanicą 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 tańkanicą - z kruszonym twarogiem hajnowskim i boczkiem

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

 **z burakiem** - podawane z twarożkiem czosnkowym

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

INFORMACJE O ALERGENACH DOSTĘPNE U OBSŁUGI

DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza smażony na klarowanym maśle 59 zł

podawany z tańkanicą i bukietem sałat, 400 g

 **Babka ziemniaczana** 39 zł
podawana z sosem grzybowym i ogórkami małosolnymi, 540 g

Schabowy Żubrowy 48 zł
podawany z konfiturą z białej cebuli z gruszką i białym winem, purée ziemniaczanym i surówką, 650 g

Żebra Żubra 59 zł
żeberka wieprzowe z glazurą z Żubrówką, podawane z opiekаныmi ziemniaczkami, pieczonym jabłkiem i bukietem sałat, 700 g

Golonka pieczona na kapuście 79 zł
podawana z opiekаныmi ziemniaczkami, ogórkami kiszonymi, chrzanem i musztardą, 1300 g

Udo kaczki z konfiturą truskawkową z chili 58 zł
gotowane sous vide, podawane z frytkami z batata i surówką, 500 g

Policzki wieprzowe 48 zł
duszone w sosie ze śliwek i czerwonego wina, podawane z purée ziemniaczanym i bukietem sałat, 450 g

Z AMERYKI

Burger cheese 39 zł
200 g podlaskiej wołowiny* bułka maślana, cheddar, marynowana cebulka, warzywa, sos łagodny, 390 g

Burger bekon 43 zł
200 g podlaskiej wołowiny* bułka maślana, cheddar, bekon, marynowana cebulka, warzywa, sos łagodny, 420 g

Burger hot 42 zł
200 g podlaskiej wołowiny* bułka maślana, cheddar, papryczki jalapeno, marynowana cebulka, warzywa, sos chipotle mayo 400 g

Dodatki:
frytki, 120 g 8 zł
dodatkowe mięso, 150 g (200 g surowego mięsa) 16 zł
sosy do frytek chipotle mayo, łagodny, ketchup, 30 ml 2 zł

DESERY

Ciasto własnego wypieku - informacja na barze oraz u obsługi 29 zł

Lody ze Starej Szkoły sprzedajemy na dolnej sali, poproś obsługę i zapraszamy!

Opakowanie jednorazowe z tworzywa: 2 zł (w tym opłata SUP 0,25 zł + VAT)
Opakowanie biodegradowalne: 2 zł (bez opłaty SUP)
Zapakowanie do Twojego pojemnika - darmowe :)

ZALEW SIEMIĄNÓWKA – 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 napełniać 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:**



Podane wagi dotyczą całych porcji dań, wraz z dodatkami.
*podana waga dotyczy surowego mięsa

NAPOJE ZIMNE

Napoje Waszczukowe, 330 ml	
lemoniada z trawą żubrową, kwas chlebowy, napój imbirowy, cola z cynamonem	
Podlaska Buza, 330 ml	
Jabłko & Trawa Żubrowa lub Proso & Cytryna	
tradycyjny, gazowany i fermentowany napój z prosa	
Kwas chlebowy litewski, 500 ml	
Lemoniada, 300 ml/1,5 l	
cytryna & czarny bez	
Woda, 500 ml/1,5l	
Sok pomarańczowy / jabłkowy, 200 ml / 1,5 l	
Napoje Franklin & Sons, 200 ml	
cola, tonic, tonic light, tonic rabarbar i hibiskus	
Koktajle mocktail mix 0%, 330 ml	
mojito, mango, sex on the beach	
Redbull, 330 ml	
Coca-Cola, 250/500 ml	
Espresso Tonic, 300 ml	

KOKTAJLE

Jeżynka, 160 ml	
Wódka waniliowa, mus z jeżyn, cynamon, syrop waniliowy, sok jabłkowy	
Malinka, 160 ml	
Różowy gin, mus malinowy, syrop waniliowy, sok z cytryny	
sok ananasowy	
Pineapple express, 145 ml	
Bourbon, syrop waniliowy, sok z cytryny, sok ananasowy, Angostura	
Aperol Spritz, 180 ml	
Prosecco, Aperol, woda gazowana	
Whisky Sour, 100 ml	
Whisky, sour, syrop cukrowy, Angostura	
Jäger Sour, 100 ml	
Jägermeister, sour, syrop cukrowy, Angostura	
Sex on the Beach, 140 ml	
Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy	
Negroni, 90 ml	
Gin, Campari, czerwony wermut	
Mojito, 220 ml	
Rum, limonka, mięta, cukier, woda gazowana	
Hugo Turbo, 220 ml	
Wódka, limonka, syrop z kwiatów czarnego bzu, Prosecco	
Long Island, 220 ml	
Iced Tea Wódka, tequila, rum, gin, triple sec, sour, syrop, cola	

NAPOJE GORĄCE

14 zł	Espresso, 35 ml	9 zł
	Americano, 150 ml	12 zł
18 zł	Cappuccino, 150 ml	14 zł
	Cappuccino podwójne, 280 ml	19 zł
16 zł	Latte macchiato, 250 ml	18 zł
15/43 zł	Flat white, 150 ml	14 zł
	Herbata, 250 ml	10 zł
8/22 zł	Herbata liściasta, 0,5 l / 1,5 l	21/42 zł
12/42 zł	czarna, zielona	
12 zł	Napar [Runo Leśne] 0,5 l / 1,5 l	25/46 zł
	Białowieski - mieszanka owoców, jałowca, jarzębiny, tarniny, hibiskusa i mięty	
16 zł		

PIWO [0,5 l]

	Waszczukowe z nalewaka	16 zł
	Waszczukowe w butelce:	
	Świeży Lager 5,4%	16 zł
29 zł	Czeski Pils 4,6%	17 zł
	Pszeniczne 5,2%	16 zł
30 zł	Janusz Moczywąg - niemiecki lager 4,8%	16 zł
	Miodowy Bartnik 4,5%	16 zł
	Miód Malina 4.8%	17 zł
28 zł	Citra Single Hop IPA 7,1%	18 zł
	Session IPA, 4,0%	17 zł
	Grażyna Sprężyna - toffee stout 4,0%	16 zł
29 zł	Marcowy Amber 6,1%	16 zł
29 zł	Piwa bezalkoholowe:	
	Waszczukowe Zero Pale Ale <0,5%	16 zł
28 zł	Syrop do piwa, 20 ml	2 zł
28 zł	malina, imbir, granat, czarny bez	

Opakowanie jednorazowe powlekane PE /z tworzywa: 2 zł (w tym opłata SUP 0,20 zł + VAT)
Opakowanie biodegradowalne: 2 zł (bez opłaty SUP)
Lub przyjdź ze swoim kubeczkiem i nie płać za opakowanie :)

napojów alkoholowych oraz energetycznych nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim.

SZOTY [4 szt.]

Kamikaze, 4 x 40 ml	55 zł
Wódka, Blue Curaçao, sok z limonki	
Malinka, 4 x 40 ml	55 zł
Wódka, mus malinowy, sok z cytryny	
Zielony Gremlin, 4 x 40 ml	55 zł
Wódka, Blue Curaçao, sok jabłkowy	

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