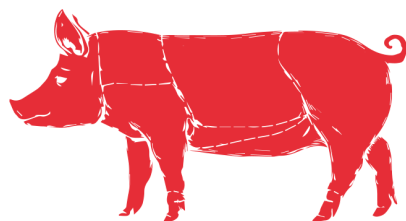


~ JADŁOSPIS ~



warszawa

est. 2017

SC H A B O W Y

kuchnia polska

Nasza kuchnia oparta jest na dwóch filarach.

Są nimi: produkt i tradycja.

Najwyższej jakości mięso z dawnych, tradycyjnych ras świń: złotnickiej i mangalicy, wypiekany w naszej kuchni chleb, makarony, kluski śląskie, kopytka i pierogi, które robimy od podstaw według domowych przepisów.

Domowe smaki i najwyższa restauracyjna jakość.

~ PRZYSTAWKI ~

- **Klasyczny siekany tatar wołowy** (120 g) podawany z ogórkiem, szprotką, cebulą, grzybami, solą wędzoną, musztardą i domowym pieczywem - **49 zł**
- **Placki ziemniaczane** z domową kwaśną śmietaną - 4 sztuki - **35 zł**
- **Holenderski dziewiczy matjas** podany z pieczonym ziemniakiem i wiosenną ziołową śmietaną - **27 zł**
- **Domowy smalec z Mangalicy** z cebulą, borowikami podawany z kiszonym ogórkiem i naszym pieczywem - **24 zł**
- **Deska wędlin własnego wyrobu** z ogórkiem kiszonym, grzybkami masłem i pieczywem domowym - dla 2 osób - **42 zł**

~ ZUPY ~

- **Domowa pomidorowa** z ręcznie robionym makaronem - **25 zł**
- **Barszcz czerwony** na zakwasie z uszkami faszerowanymi wołowiną - **25 zł**
- **Barszcz zabieleny** na zakwasie z tłuczonymi ziemniakami i skwarkami - **27 zł**
- **Czysty barszcz** na zakwasie podany w kubku - **21 zł**
- **Rosół na 3 rodzajach mięs** z ręcznie robionym makaronem - **28 zł**
- **Rosół na 3 rodzajach mięs** z kołdunami - **29 zł**
- **Tradycyjna szczawiowa** podawana z tłuczonymi ziemniakami ze skwarkami z Mangalicy i połową jaja - **28 zł**

KOTLETY SCHABOWE!

1. KLASYCZNY SCHABOWY Z KOŚCIĄ (~300g) ORAZ Z SURÓWKĄ DNIA – 46 zł

Wieprzowina Puławska to jedna z najbardziej cenionych polskich ras, o mięsie kruchym i smacowym.



2. SCHABOWY Z WIEPRZOWINY ŻŁOTNICKIEJ Z KOŚCIĄ (~380g) ORAZ Z SURÓWKĄ DNIA – 59 zł



Wieprzowina Żłotnicka pochodząca z Wielkopolski, to wieprzowina rasy mięsnej o wyjątkowej równowadze między kruchością, a soczystością. Po wojnie zapomniana przez co jej pogłowie znacznie uległo zmniejszeniu, obecnie przeżywa swój wielki renesans.

3. SCHABOWY Z WARMIŃSKIEJ MANGALICY Z KOŚCIĄ (~500g) ORAZ Z SURÓWKĄ DNIA – 74 zł

Mangalica to rasa świń wywodząca się z Węgier, obecnie hodowana na wolnych wybiegach w Polsce. O wyjątkowych walorach smakowych i obniżonej zawartości cholesterolu.




Każdego Schabowego możemy powiększyć o:
Dwa jajka sadzone, cytrynę i masło – 9 zł

* W kotletach schabowych z kością może wystąpić delikatne naturalne zaróżwienie przy kości
** Wszystkie schabowe serwujemy z kością, na życzenie kość wycinamy

~ DANIA GŁÓWNE ~






- **De volaille** z piersi kurczaka z wolnego wybiegu, faszerowany ziołowym masłem z czosnkiem podawany z surówką dnia - **47 zł**
- **Tradycyjny kresowy gołąbek z mięsem z Mangalicy** doprawiony świeżymi ziołami w sosie pomidorowym, podawany z mizerią - **44 zł**
- **Placek po zbójniku z gęstym gulaszem z Mangalicy** podawany z ogórkiem kiszonym - **65 zł**
- **Długo pieczone żeberko z Mangalicy** glazurowane sosem BBQ, podane z frytkami i colesławem - **75 zł**
- **SCHABIZZA Sznycel XXL po Warsiawsku** podany z dwoma jajkami sadzonymi i frytkami - **69 zł**
- **SCHABOBurger z wieprzowiny złotnickiej** z sosem chrzanowym, ogórkiem kiszonym, cebulą i sałatą, podawany z frytkami i colesławem - **56 zł**
-  **SCHABOBurger Pikantny z wieprzowiny złotnickiej** z sałatą, papryczką jalapeno, cebulą, ogórkiem kiszonym podawany z frytkami i colesławem - **58 zł**

~ DODATKI ~

- **Ziemniaki tłuczone** z masłem i mlekiem - **14 zł**
- **Ziemniaki z wody** - **9 zł**
- **Frytki** - **13 zł**
- **Kapusta zasmażana** - **13 zł**
- **Surówka** - **10 zł**
- **Buraczki zasmażane** - **13 zł**
- **Ogórek kiszony** - **10 zł**
- **Mizeria** - **14 zł**
- **Skwarki z mangalicy** - **7 zł**
- **Koszyk pieczywa** - **9 zł**

~ PIEROGI WŁASNEGO WYROBU ~

– 8 sztuk

-  Pierogi ukraińskie z ziemniakami z twarogiem oraz z wiejską kwaśną śmietaną – 38 zł
-  Pierogi z mięsem i skwarkami z Mangalicy – 38 zł
-  Pierogi ze szpinakiem z twarogiem z czosnkiem i okrasą ze słonego sera – 38 zł
- Pierogi sezonowe - zapytaj obsługę co aktualnie lepimy – 38 zł

~ DLA DZIECI ~

- **Za tatusia!** mini pomidorowa – 19 zł
- **Za mamusię!** mini rosół – 19 zł
- **Nie jestem głodny!** mała porcja pierogów babcinych z mięsem lub ukraińskich – 25 zł
- **Coś bym zjadł!**
Pierś z kurczaka w panierce z frytkami i surówką – 25 zł
- **Frytki zostaw, ale schabika dokończ!**
Mały Schabowy z frytkami i surówką z kapusty – 30 zł

~ SŁODKOŚCI ~

- Kremowy sernik z sosem malinowym – 29 zł
- Czekoladowe pierogi faszerowane waniliowym twarogiem, podawane ze słodką śmietaną (5szt) – 28 zł

~ **NAPOJE** ~

- **Kompot - 9 zł**
- **Kompot - 1 l - 28 zł**
- **Espresso - 9 zł**
- **Kawa czarna - 12 zł**
- **Cappuccino - 15 zł**
- **Kawa latte - 17 zł**
- **Herbata - 12 zł**
- **Herbata imbryk - 17 zł**
- **Coca Cola, Fanta, Sprite - 9 zł**
- **Woda Kropla Beskidu niegazowana, gazowana - 8 zł**
- **Woda gazowana, niegazowana - 1 l - 14 zł**

~ **Alkohole** ~

~ **Wina domowe** białe lub czerwone ~

- **Kieliszek 125 ml - 14 zł**
- **Karafka 0,25 l - 25 zł**
- **Karafka 0,5 l - 45 zł**
- **Karafka 1 l - 82 zł**

~ **Piwa** ~

- **Piwo Książęce - 16 zł**
Złote Pszeniczne / Czerwony Lager / Ciemne Łagodne / IPA
- **Piwo kraftowe - 19 zł**

~ **J.A. Baczewski wódki, nalewki i whisky** ~

- **Wódka - Kieliszek - 12 zł**
- **Wódka - Butelka 0,7 l - 140 zł**
- **Whisky - 40 ml - 17 zł**
- **Whisky - Butelka 0,7 l - 250 zł**
- **Gin - 40 ml - 17 zł**
- **Nalewka (zapytaj o smaki) - 14 zł**
- **Prosecco - 0,7 l - 90 zł**

Mamy przyjemność zaserwować Państwu autorskie wina z Winnicy Rodziny Krojci: "Stara Winna Góra" w Górzycowie. Nasze wina winifikowane są metodą tradycyjną. Są to trunki tworzone z miłości i pasji do naszych gron oraz regionu zielonogórskiego.



WINA BIAŁE / 130 zł butelka

Riesling znad Pradoliny / Wino półwytrawne

Wino białe o słomkowo złocistej barwie i wspaniałym owocowym bukacie. Wino z delikatną nutą dojrzałych owoców z wyraźnym mineralnym akcentem. Trudna uprawa na glebach piaszczystych powoduje obfitość w doznaniach smakowych, w których doszukać się można również aromatów owoców cytrusowych i bananów.

Pinot Gris / Wino półwytrawne

Lekkie wino białe o barwie łososiowej, pełne delikatnych, roślinnych aromatów oraz smaków dojrzałych owoców z nutą ziołową. Naturalny aromat i smak, pochodzący z gron uprawianych na lekkich glebach Górzycowa, które sprzyjają osiągnięciu pierwotnego charakteru szczepu.

Traminer / Wino półwytrawne

Aromatyczne wino o cytrynowo żółtej barwie i pięknym połysku. Świeży, intensywny, bardzo przyjemny aromat, w którym wyczuwalne są nuty orzechów i różanych kwiatów, a w smaku nuty dojrzałych owoców i konfitur. W winie wyczuwalna jest słodkość, która doskonale przedłuża obfitość doznań.

WINO CZERWONE / 130 zł butelka

Regent / Wino wytrawne

W smaku wyczuwalne piękne nuty dojrzałych owoców oraz owoców leśnych jak borówka i jeżyna z pikantnym odcieniem przypraw. Na podniebieniu wyraźnie wyczuwalne eleganckie garbniki, dzięki którym wino uzyskuje długi oraz trwały finisz. Pierwsze krzewy uprawiane w Polsce od roku 2001.

Epicca 2020 / Wino półwytrawne

Wino winifikowane z gron selekcyonowanych odmian Pinot Gris i Traminer. Delikatne nasycenie nadaje mu świeżości i lekkości. Jest to premiera 2021, która uszlachetnia dotychczasowy wybór win z Winnicy Stara Winna Góra.



Specjalność restauracji
Danie jarskie

- Lista alergenów dostępna u obsługi lokalu
- Do obsługi grup od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

POTRAWY SEZONOWE:

1. Sos z leśnych grzybów - **14 zł**
2. Brukselka smażona z boczkiem z Mangalicy i czosnkiem - **16 zł**
3. Pielmieni z Mangalicy podawane w rosole - **30 zł**
4. Pielmieni z Mangalicy podane z kwaśną śmietaną i musztardą - **32 zł**
5. Gulasz z Mangalicy podany z domowymi kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego - **50 zł**
6. Rozgrzewająca herbata jesienna, podana z imbirem, pomarańczą, syropem malinowym i goździkami - **15 zł**

SEZONOWE LEMONIADY:

- Cytrynowa
- Mirabelkowa
- Truskawkowa
- Hibiskusowa

- **15 zł**

