

RESTAURACJA

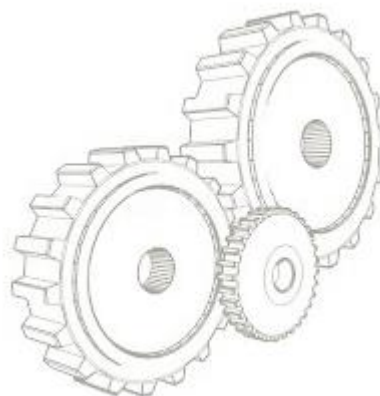
SZPULARNIA

WSTĄP PO ŁYK HISTORII
COME AND TASTE SIP OF HISTORY.

GODZINY OTWARCIA:
OPENING HOURS
PONIEDZIAŁEK- SOBOTA
MONDAY- SATURDAY
11:00- 22:00
NIEDZIELA
SUNDAY
11:00- 21:00

RESTAURACJA SZPULARNIA
UL. NOWY ŚWIAT 8/1
ŻYRARDÓW





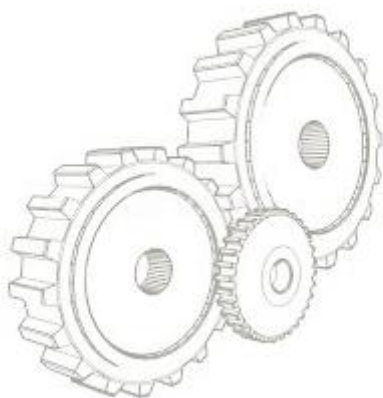
OFERTA SPECJALNA:

PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK
DO GODZINY 18:00 LUB WYCZERPANIA DAŃ Z OFERTY

ZUPA DNIA 8 zł

DANIE DNIA 20 zł

LUNCH (ZUPA DNIA + DANIE DNIA)
21zł



ZUPA, DANIE GŁÓWNE,
CODZIENNIE INNY ZESTAW,
O SZCZEGÓŁY PYTAJ KELNERA



RESTAURACJA
SZPULARNIA

PRZEKAŃSKI CIEPŁE

HOT SNACKS

JAJECZNICA NA MAŚLE

SCRAMBLED EGGS

jajecznica z 3 jaj podana z pieczywem i masłem
scrambled with 3 eggs served with bread and butter

12,-

JAJECZNICA Z DODATKAMI

SCRAMBLED EGGS WITH ADDITIONS

jajecznica z 3 jaj z pieczarkami boczkiem i
cebulą podana z pieczywem i masłem
scrambled with 3 eggs with mushrooms becon and onion
served with bread and butter

18,-

WARZYWA SEZONOWE

SEASONAL VEGETABLES

pieczone warzywa zimowe z tymiankiem i
chipsem z bulwiastego słonecznika, oblane
delikatnym sosem z dojrzałych pomidorów
(350g)*
baked winter vegetables with thyme and topinambur chip, covered with
a delicate tomatoes sauce (350g)*

17,-

ZAPIEKANE PLACUSZKI

BAKED PANCAKES

ziemniaczano- marchewkowe placuszki
zapieczone z grillowanym boczkiem i serem
mozzarella, podawane ze śmietaną

24,-

KALMARY PANIEROWANE

BREADED SQUID

smażone krążki kalmarów
z ostrym sosem jalapeno (150g)*
fried squid rings with spicy tomato sauce (150g)*

28,-

*waga całych dań
*total weight of dish



TATARY.

COLD SNACKS

SIEKANY ŚLEDŹ_{(150g)*}

CHOPPED HERRING_{(150g)*}

drobno krojony filet śledziowy podany z czerwoną cebulą
i musztardą francuską z dodatkiem kwaśnej śmietany i koperku
fine-cut herring fillets served with red onion
and French mustard with the addition of sour cream and dill

18zł

TATAR WOŁOWY_{(120g)*}

TRADITIONAL BEEF TARTAR_{(150g)*}

z dodatkiem musztardy dijon i przypraw,
podany z ogórkiem konserwowym,
pieczarką marynowaną,
i czerwoną cebulą

NA ŻYCZENIE- ŻÓŁTKO JAJA KURZEGO

with the addition of mustard and spices, served with
marinated cucumber
and marinated champignon
and red onion

IN REQUEST- HEN'S EGG YOLK

33,-

TATAR Z ŁOSOSIA_{(120g)*}

SALMON TARTAR_{(150g)*}

doprawiany subtelnie pikantną japońską mieszanką
grubo mielonych przypraw
podany z porem i szafranowym majonezem
na dressingu z zielonej rukoli

NA ŻYCZENIE - ŻÓŁTKO JAJA KURZEGO

with mixture of Japanese spices
served with leek and saffron mayonnaise
on dressing of green rocket

IN REQUEST- HEN'S EGG YOLK

35,-



Do wszystkich przekąsek podajemy
pieczywo.
For all snack served bread.

*waga całych dań
*total weight of dish

ZUPY. SOUPS

ZUPA DNIA_{(300ml)*}

SOUP OF THE DAY_{(300ml)*}

codziennie inna, gotowana specjalnie dla naszych Gości
every day different made especially for our Guests

8,-

ROSÓŁ Z DROBNYM MAKARONEM_{(300ml)*}

BROTH WITH NOODLES_{(300ml)*}

12,-

KREM Z PIECZONYCH WARZYW_{(200ml)*}

CREAM OF BAKED VEGETABLES_{(200ml)*}

z oliwą bazyliową i groszkiem z parzonego ciasta
with basil oil and

13,-

KREM Z BIAŁYCH WARZYW_{(200ml)*}

CREAM OF WHITE VEGETABLES_{(200ml)*}

Z nutą truflową i chipsem z topinamburu
with truffle flavor and topinambur chips

14,-

ŻUREK ŻYRARDOWSKI_{(300ml)*}

TRADITIONAL POLISH SOUP_{(300ml)*}

z białą kiełbasą i jajkiem
with white sausages and egg

15,-



*objętość zup
*volume of soups

SALATY.

SALADS

WĄTRÓBKA W MALINACH

LIVER IN RASPBERRYS

mieszanka sałat z jabłkiem i czerwoną cebulą
i prażonymi migdałami w malinowym dressingu,
z delikatną wątróbką drobiową (300g)*

a mix of lettuces with apple, red onion
and roasted almonds in raspberry dressing,
with delicate chicken liver (300g)

22,-

CHRUPIĄCE KREWETKI NA SAŁACIE

CRISPY SHRIMPS WITH SALADS (300g)*

krewetki w tempurze na mieszance sałat z
zielonym ogórkiem, marchewką i marynowaną
cebulą, z dressingiem ze słodkiego imbiru z chilli
i prażonego sezamu

shrimps in tempura on a mix of lettuces with green
cucumber, carrot and marinated onion, with dressing of
sweet ginger with chilli and roasted sesame

29,-

Z TRUFLOWYCH ZIEMNIAKÓW

FROM TRUFFLE POTATOES (200g)*

delikatna sałatka z truflowych ziemniaków z
porem, ogórkiem konserwowym i zielonym
pieprzem, podana na zielonym dressingu z rukoli

a delicate salad of truffle potatoes with leek,
cucumber and green pepper, served on a green
rucola dressing

22,-

MIX SAŁAT Z AWOKADO I KURCZAKIEM

MIX SALAD WITH AVOCADO AND CHICKEN (300g)*

mieszanka sałat z awokado,
grillowanego kurczaka, suszonych i koktajlowych
pomidorów,

prażonych pestek dyni i słonecznika z odrobiną
sera pleśniowego

i sosem jogurtowo-czosnkowym (300g)*

mixed salad with avocado
grilled chicken cherry tomatoes
and sun-dried tomatoes roasted pumpkin
seeds and sunflower with addition blue cheese
served with yogurt dressing

31,-

SAŁATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

SALAD WITH GRILLED BEEF SIRLOIN (200g)*

grillowana polędwica wołowa podana na
mieszance sałat ze świeżym zielonym ogórkiem
marynowaną czerwoną cebulą

z sosem jogurtowo-majonezowy z papryczkami
chili i sezamem

oraz słodkim sosem sojowym (200g)*

grilled beef sirloin marinated in lemon pepper
served on a bed of mixed salad with fresh green cucumber
and pickled red onion
with yoghurt-mayonnaise with chili peppers and sesame
and sweet soy sauce

39,-

*waga całych dań
*total weight of dish



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

GULASZ Z CIECIERZYCY

STEW OF CHICKPEAS

z duszonymi warzywami sezonowymi i szpinakiem na sosie pomidorowym z curry, natką pietruszki i serem grana padano
with stewed seasonal vegetables and spinach on a tomato sauce with curry, parsley and grana padano cheese

19,-

GOLONKA PIECZONA W PIWIE

KNUCKLE OF PORK ROASTED WITH BEER

golonka zapieczona w piwie podana z kapustą zasmażaną i gotowanymi ziemniakami

with the addition of honey served with fried cabbage
cooked potatoes with horseradish

(cena wg wagi/cena za 100g)
(price according to weight/price of 100g)

11,-

KOTLET SCHABOWY (150g)*

PORK CHOP (150g)*

z gotowanymi ziemniakami
i tradycyjną kapustą zasmażaną
served with cooked potatoes with fried polish cabbage

27,-

VEGE BURGER

atramentowy kotlet z soczewicy z serem mimolette, sałatami, czerwoną cebulą,
pomidorem i pikantnym sosem jalapeno,

w bułce maślanej (150g)*
dark lentils burger with mimolette cheese, lettuces, red onion, fresh tomato and spicy jalapeno sauce,
in a butter bun (150g) *

29,-



BURGER WOŁOWY

BEEF BURGER

grillowany kotlet wołowy z plackiem ziemniaczanym, w maślanej bułeczce, z dodatkiem sera, sałat i ogórka konserwowego z pikantnym sosem jalapeno (200g)*

PODAWANY Z FRYTKAMI

*grilled beef burger with potato pancake, butter bread, cheese, lettuce and pickled cucumber with spicy jalapeno sauce in butter bread (200g)**

34,-



PROMOCJA!

z BURGEREM WOŁOWYM TYLKO 3 zł!

KURCZAK BAZYLIOWY

BASIL CHICKEN

na sosie śmietanowo- bazyliowym, z warzywno- ziemniaczanymi placuszkami, z mixem sałat z dressingiem ogrodowym (150g)*

*on a cream-basil sauce, with vegetable and potato pancakes, with a salad mix with garden dressing (150g)**

34,-

POŁĘDWICZKA W MCHU

GRILLING PORK STEAK

połędwiczka dijon gotowana metodą sous vide w zielonym mchu, podawana z pieczonymi warzywami, na czarnej soczewicy z ciemnym sosem veloute (150)*

*pork steak cooked SV method, served with roasted vegetables, on black lentils with a dark veloute sauce (150)**

38,-

WOŁOWINA W WINIE

BEEF IN WINE

wołowina długo duszona w winie z puree z gorczycą, z pieczoną cebulką, marchwią i korzenną pietruszką

beef long stewed in wine with puree with charlock, roasted onions, carrot and fresh parsley

38,-



STEK WIEPRZOWY (180g)*

PORK STEAK (180g)*

delikatny schab na aromatycznym sosie z palonego masła, z puree ziemniaczanym,
z kolorową fasolką szparagową
delicate pork chop on aromatic sauce of roasted butter, with mashed potato and colorful string beans

38,-

KACZKA W JAGODACH

BERRY DUCK

pierś kaczki (sous vide) na sosie jagodowym z nutą słodczy, z tymiankowym puree
i prażonymi migdałami (250g)*

duck breast (sous vide) on a berry sauce with a hint of sweetness, thyme puree and roasted almonds

46,-

STEK WOŁOWY

BEEF STEAK

na sosie z zielonego pieprzu smażoną pieczarką
i ziemniakami opiekany (180)*

on the green pepper sauce served
with fried champignons roasted potatoes (180)*

59,-

*gramatury mięs przed obróbką termiczną

*weight of meals before preparation



RYBY I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD

SMAŻONY KARMAZYN (350g) **

FRIED CRIMSON (350g)**

delikatna, biała ryba na aromatycznym sosie pomidorowym
z pieczonymi warzywami korzennymi
fine, white fish on an aromatic tomato sauce
with roasted root vegetables

29,-

KREWETKI W SOSIE Z MANGO (150g)*

SHRIMPS IN MANGO SOUCE (150g)*

przełamane nutą chilli, czosnku i natki pietruszki,
podane na atramentowej beludze
with hint of chilli, garlic and parsley,
served on black lentil

39,-

SMAŻONY SANDACZ (150g)*

FRIED ZANDER (150g)*

w cytrynowo- szafranowym sosie,
podany z ziemniaczanymi plackami z marchwią i mieszanką świeżych sałat
in a lemon-saffron sauce,
served with potato and carrot patties and a mixture of fresh salads

47,-

ŁOSOŚ CYTRYNOWY (150g)*

LEMON SALMON (150g)*

pieczony łosoś w łagodnym pieprzu cytrynowym,
podawany z czarną soczewicą i zieloną fasolką szparagową,
na wyrazistym sosie miso z chrustem z pora
baked salmon in a mild, lemon pepper,
served with black lentils and green string bean,
on a distinctive miso sauce with brushwood leek

49,-

*gramatury mięs przed obróbką termiczną
*weight of meals before preparation

**waga całego dania
**total weight of dish



GRAMATURY DODATKÓW DO DAŃ MIĘSNYCH I RYBNYCH WEIGHTS ADDITIONS TO MEALS:

frytki / ziemniaki gotowane / czarna soczewica / puree z gorczycą / puree tymiankowe/
puree ziemniaczane / ziemniaki opiekane / **150g**
chips / cooked potatoes / black lentils / puree with charlock / thyme puree / potatoes
puree/ baked potatoes **150g**

placki ziemniaczano- marchewkowe **240g**
potato & carrot pancakes **240g**

kapusta zasmażana/pieczone warzywa/fasolka szparagowa/smażone pieczarki **150g**
fried cabbage / / baked vegetables / green bean / fried champignons/ **150g**

mix sałat z pomidorami i dresingiem **70g**
mix salad with tomatoes and balsamic dressing**70g**



PASTY. PASTAS

LINGUINE Z MULARMI (350g)**

LINGUINE WITH DARK CLAMS (350g)**

w wyrazistym sosie pomidorowym z czosnkiem i chilli,
opruszony serem grana padano
with tomato sauce, chili peppers and onion and grana padano cheese

28,-

GNOCCHI ZE SZPINAKIEM (350g) **

GNOCCHI ZE SZPINAKIEM (350g) **

kluseczki gnocchi podawane ze szpinakiem
i suszonym pomidorami w sosie śmietanowym
gnocchi dumplings served with spinach
and dried tomatoes in cream sauce

33,-

LINGUINE ALLA ALFREDO (350g) **

LINGUINE ALLA ALFREDO (350g) **

makaron linguine z kurczakiem, na aromatycznym sosie z palonego masła,
z suszonymi pomidorami, świeżą natką pietruszki, opruszony serem grana padano
linguine with chicken in roasted butter sauce with dried tomatoes,
fresh parsley and grana Padano cheese

34,-

PENNE Z POŁĘDWICZKĄ I PASTĄ TRUFLOWĄ (350g) **

PENNE PASTA WITH MUSHROOMS AND PORK LOIN (350g) **

makaron penne w sosie truflowym z grzybami,
z grillowaną połówką
penne pasta with mushrooms
in a truffle sauce and grilled sirloin

35,-

GNOCCHI Z PODGRZYBKAMI (350g) **

GNOCCHI WITH FOREST MUSHROOMS (350g) **

kluseczki gnocchi w aromatycznym, deliktnym sosie śmietanowym
i leśnymi podgrzybkami
gnocchi with aromatic cream sauce with mushrooms

37,-



**waga całego dania
**total weight of dish

DLA DZIECI

SOMETHING FOR KIDS

ZUPA SOUPS

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM (200ml)

5,-

BROTH WITH NOODLES (200ml)

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

KOTLECİK DROBIOWY (100g)

17,-

CHICKEN LOIN WITH BREADCUMBS (100g)

W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z FRYTKAMI(120g) I SURÓWKA(120g)
SERVED WITH FRIES AND CARROT SALAD

KURCZAK W TEMPURZE (100g)

18,-

CHICKEN IN TEMPURA (100g)

W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z FRYTKAMI(120g) I MIZERIA(120g)
SERVED WITH FRIES AND SALAD

NALEŚNIK Z SEREM I SOSEM CZEKOLADOWYM (1szt)

11,-

PANCAKE WITH CHEESE AND CHOCOLATE SAUCE (1 piece)



RESTAURACJA
SZPULARNIA