

# MENU

**Witamy w restauracji  
„Zajazd WIWA”  
w Augustowie**

**Zapraszamy  
poniedziałek – sobota 7<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup>  
niedziela i święta 8<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup>**

## PRZYSTAWKI ZIMNE COLD APPETIZERS

<b>Tatar wołowy (150g) z pieczywem</b> <i>(Beef tartar steak, bread)</i>	<b>36 zł</b>
<b>Śledź z cebulką (200g), pieczywo</b> <i>(Herring with onion in oil, bread)</i>	<b>19 zł</b>
<b>Smalec domowy według własnej receptury (190g) podany z ogórkiem, cebulą, pieczywem</b> <i>(Homemade lard with onion and pickled cucumber, bread)</i>	<b>16 zł</b>

## PRZYSTAWKI CIEPŁE WARM APPETIZERS

<b>Wątróbki drobiowe (200g) z pieczonymi jabłkami, cebulą i pieczywem</b> <i>(Chicken liver with baked apples and onion, bread)</i>	<b>25 zł</b>
<b>Quesadilla</b> <i>(placek pszenny - tortilla)</i>	
– <b>z mięsem mielonym (200g), ziołami, zapiekany serem</b> <i>(Filled with minced meat and with grilled cheese)</i>	<b>35 zł</b>
– <b>z kurczakiem (140g), serem i pomidorem</b> <i>(Chicken and cheese, tomato)</i>	<b>35 zł</b>
– <b>z warzywami (150g) i serem</b> <i>(Vegetables and cheese)</i>	<b>31 zł</b>

## ZUPY SOUPS

<b>Flaki po augustowsku (300g) z pieczywem</b> <i>(Tripe soup with bread)</i>	<b>18 zł</b>
<b>Żurek z jajkiem i kielbasą (300g), z pieczywem</b> <i>(Sour rye soup with eggs and sausage, bread)</i>	<b>17 zł</b>
<b>Zupa gulaszowa w chlebkcu (350g)</b> <i>(Goulasch soup)</i>	<b>21 zł</b>
<b>Barszcz czerwony (250g) z pasztecikiem z mięsem lub uszkami z kapustą i grzybami</b> <i>(Borsch with meat pie or dumplings with cabbage and mushroom)</i>	<b>15 zł</b>

# DANIA KUCHNI AMERYKAŃSKIEJ

## AMERICAN CUISINE

<b>Żeberka wieprzowe</b> (290g) grillowane lub z sosem z warzywami z pary (150g) i opiekany ziemniakami (200g) <i>(Grilled pork ribs or with sauce, steamed vegetables, roast potatoes)</i>	<b>54 zł</b>
<b>Skrzydółka z kurczaka z sosem BBQ</b> (8szt.), frytki (200g) <i>(Chicken wings, sauce BBQ, french fries)</i>	<b>26 zł</b>
<b>WIELKI BEEF Burger</b> frytki (200g), surówka coleslaw (50g), (wołowina (140g), warzywa, sos, bułka własnego wypieku) <i>(beef, homemade burger bun, french fries, coleslaw salad)</i>	<b>49 zł</b>
<b>LAS VEGAS Burger</b> frytki (200g), surówka coleslaw (150g) lub kukurydza (130g) (warzywa, mięso wieprzowe (140g), sos) / <i>(Pork burger, french fries, coleslaw salad or corn)</i>	<b>43 zł</b>
<b>CHICAGO Chicken Burger</b> , frytki (200g), surówka coleslaw (150g) (filet z kurczaka (140g), warzywa, sos) / <i>(Chicken burger, french fries, coleslaw salad)</i>	<b>37 zł</b>
<b>CHICKEN STRIPS Burger</b> filet z kurczaka (70g), surówka (120g)	<b>28 zł</b>
<b>Tortilla</b> (450g) (filet kurczaka (70g), pomidor, ogórek, cebula, sałata do wyboru sos czosnkowy lub kanapkowy) <i>(Tortilla with chicken breast, tomato, cucumber, onion, lettuce garlic or mayonnaise-ketchup sauce)</i>	<b>23 zł</b>

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

<b>Schabowy po zbójnicku</b> (150g), <b>ziemniaki z wody</b> (200g), <b>kapusta zasmażana</b> (150g) <i>(Pork chop with bacon coated with breadcrumbs, boiled potatoes, fried cabbage)</i>	<b>35 zł</b>
<b>Schabowy z pieczarką zapiekany serem</b> (150g), <b>ziemniaki z wody</b> (200g), <b>surówka</b> (150g) <i>(Pork chop with mushroom and grilled cheese, boiled potatoes, salad)</i>	<b>38 zł</b>
<b>Filet z piersi kurczaka w panierce</b> (140g), <b>z ziemniakami z wody</b> (200g), <b>surówka</b> (150g) <i>(Chicken breast fillet, boiled potatoes, salad)</i>	<b>36 zł</b>
<b>Kieszonka drobiowa ze szpinakiem</b> (140g) <b>podana z warzywami z pary</b> (150g) i <b>ziemniakami opiekаныmi</b> (200g) <i>(Chicken breast fillet with spinach, steamed vegetables, roast potatoes)</i>	<b>41 zł</b>
<b>Polędwiczki z kurczaka</b> (150 g), <b>szpinak</b> (70g) , <b>ryż</b> (200g), <b>warzywa z pary</b> (150g)	<b>35 zł</b>
<b>Shorma z kurczaka z cebulką</b> (220g) <b>podana z frytkami</b> (200g), <b>surówką coleslaw</b> (150g) i <b>sosem tzatziki</b> (80g) <i>(Chicken shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)</i>	<b>43 zł</b>
<b>Shorma wieprzowa z cebulką</b> (220g) <b>podana z frytkami</b> (200g), <b>surówką coleslaw</b> (150g) i <b>sosem tzatziki</b> (80g) <i>(Pork shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)</i>	<b>43 zł</b>
<b>Karkówka z grilla polana sosem pieczeniowym</b> (150g) <b>w kompozycji warzyw z pary</b> (150g) oraz <b>kluszek francuskich</b> (200g) <i>(Grilled pork neck with gravy, steamed vegetables and french dumplings)</i>	<b>40 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym</b> (150g), <b>placki ziemniaczane wg własnej receptury</b> (3 szt.) <b>warzywa gotowane na parze</b> (150g) <i>(Pork loins with champignon sauce, potato cakes, steamed vegetables)</i>	<b>42,50 zł</b>

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSES

<b>Golonka opiekana w piwie</b> (1 szt), ogórek kiszony, musztarda, chrzan, pieczywo <i>(Roast pork knuckle, gherkin, mustard, pickles, bread)</i>	<b>51 zł</b>
<b>Świeżynka z cebulką</b> (250g) <b>i ogórkiem kiszonym podana w chlebk</b> <i>(Meat loins with onion, pickled cucumber, served in bread)</i>	<b>38 zł</b>
<b>Placek po węgiersku</b> (800g) <i>(Big potatoes pancake with goulasch)</i>	<b>35 zł</b>
<b>Kielbaski z grilla</b> (200g) <b>podane z frytkami</b> (200g), <b>surówką</b> (150g) <b>i musztardą</b> (40g) <i>(Grilled sausages, french fries, salad, mustard)</i>	<b>37 zł</b>
<b>Kaszanka z cebulą</b> (300g) <b>podana na patelni</b> <b>z ogórkiem kiszonym</b> (150g) <b>i grzankami czosnkowymi</b> (2szt) <i>(Blood sausage with onion served in a frying panned with pieces of garlic toast with gherkin, pickled cucumber)</i>	<b>31 zł</b>

## ZESTAWY NA DESCE

### DISHES SET ON THE BOARD

<b>Deska Gajowego</b> / mix mięs z grilla dla 3-4 osób <b>karkówka</b> (220g), <b>kaszan</b> (300g), <b>boczek</b> (145g), <b>kielbasa</b> (180g), <b>ziemniaki opiekane</b> (600g), <b>kapusta kiszona</b> (150g) , <b>ogórek kiszony</b> (140g) + <b>sos salsa, musztarda</b> <i>"Ranger board" different kinds of grilled meats for 3-4 persons (pork neck, blood sausage, bacon, sausage, roast potatoes, sauerkraut, pickles, salsa sauce, mustard)</i>	<b>120 zł</b>
<b>Deska Miłośnika Dań Drobiowych</b> / mix dla 4-5 osób / <b>skrzydelka</b> (600g), <b>podudzie z kurczaka</b> (600g), <b>połędwiczki drobiowe</b> (270g), <b>paleczki serowe</b> (140g), <b>opiekane talarki ziemniaczane</b> (600g), <b>kolby kukurydzy</b> (300g), <b>sos słodkie chilli i sos BBQ</b>	<b>114 zł</b>

## RYBY FISH

**Lin w sosie śmietanowo-koperkowym (200g), ziemniaki (200g),  
surówka z białej kapusty (150g)** **45 zł**  
*(Tench in cream dill sauce, potatoes, white cabbage)*

**Filet z morszczuka (200g), ziemniaki (200g),  
surówka z białej kapusty (150g)** **44 zł**  
*(Hake fillet, potatoes, white cabbage)*

## DANIA REGIONALNE REGIONAL COURSES

**Placki ziemniaczane wg własnej receptury (5 szt.)  
podane z kwaśną śmietaną lub sosem pieczarkowym** **26 zł**  
*(Potato pancakes served with sour cream or champignon sauce)*

**Pierogi domowe (9 szt.) okraszone cebulką i boczkiem** **26 zł**  
*(Dumplings, onion bacon roux)*

- **z mięsem** *(with meat)*
- **z kapustą i grzybami** *(cabbage and mushroom)*
- **z serem** *(white cheese, potatoes)*
- **z jagodami** *(berries)*

*(zapytaj o dostępność /ask for availability)*

**Kartacz (1 szt. 250g) okraszony cebulką i boczkiem,  
podany z surówką (150g)** **15,50 zł**  
*(Cooked potato pastry filled with meat and onion/  
bacon sauce served with salad)*

**Kartacze (2 szt. 2 x 250g) okraszone cebulką i boczkiem,  
podane z ogórkiem kiszonym (120g)** **30 zł**  
*(Cooked potato pastry filled with meat and onion/ bacon sauce served with dill cucumber)*

## MAKARONY PASTA

<b>Spagetti Carbonara</b> (sos a la carbonara (150g), boczek, cebula, ogórek, makaron (200g)) <i>(a la Carbonara sauce, bacon, onion, cucumber, pasta)</i>	<b>25 zł</b>
<b>Spagetti Bolonese</b> (mięso mielone (200g), sos bolonese, parmezan, makaron (200g)) <i>(Mincet meat, bolonese sauce)</i>	<b>25 zł</b>
<b>Spagetti z kurczakiem i szpinakiem</b> filet z kurczaka (140g), szpinak (120g), parmezan, makaron (200g)	<b>28 zł</b>
<b>Spagetti ze szpinakiem vega</b> szpinak (120g), parmezan, pestki słonecznika, makaron (200g)	<b>25 zł</b>

## SALATKI SALADS

<b>Salatka z kurczakiem</b> (500g) (sałata lodowa, kurczak (140g), pomidor, ogórek, cebula, sos, grzanki (2 szt)) <i>(Lettuce, chicken, tomato, cucumber, onion, toast, sauce)</i>	<b>33 zł</b>
<b>Salatka z kurczaka z czipsami</b> (sałata lodowa, kurczak (140g), pomidor, ogórek, cebula, sos musztardowy, chipsy (100g))	<b>35 zł</b>
<b>Salatka Cezar</b> (360g) <b>z kurczakiem</b> (140g) (Caesar salad with chicken)	<b>34 zł</b>
<b>Salatka Grecka</b> (500g) (sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki, sos vinegret, papryka, grzanki 2 szt.) <i>(Lettuce, tomato, cucumber, onion, feta cheese, olives, sauce vinaigrette)</i>	<b>30 zł</b>

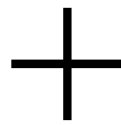


# Super menu dla dzieci

## GREAT KIDS MENU

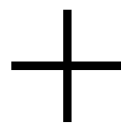
**Zestaw Łupki Chrupki z sokiem w fantastycznym kubku**  
*(drobiowe kotlety w w platkach kukurydzianych, frytki, sok owocowy)*

**30 zł**



**Zestaw Gofry z sokiem w superanckim kubku**  
*(dwa gofry, sok owocowy)*

**25,50 zł**



## NALEŚNIKI CREPES

**Naleśniki** (2 szt.)  
(*crepes 2 pieces*)

**- z serem**

(*with cottage cheese*)

**24 zł**

**- z jabłkiem i cynamonem**

(*with apple and cinnamon*)

**23 zł**

**- z serem, brzoskwinią i ananasem**

(*with cottage cheese, peach, pineapple*)

**26 zł**

**- ze szpinakiem, sos śmietanowo-koperkowy lub salsa**

(*with spinach, cream dill sauce or salsa*)

**26 zł**

## DODATKI ORDERS

**Zestaw surówek** (300g): kapusta biała, czerwona, buraczki  
(*Salads set: cabbage white and red, beets*)

**8 zł**

**Frytki** (200g), **talarki, ziemniaki opiekane** (200g)  
(*French fries, roastpotatoes*)

**9 zł**

**Ziemniaki gotowane** (200g), **puree ziemniaczane** (200g)  
(*Boiled potatoes, puree*)

**9 zł**

**Warzywa gotowane na parze** (150g)  
(*Steamed vegetables*)

**9 zł**

**Warzywa grilowane** (150g)  
(*Grilled vegetables*)

**10 zł**

**Kosz pieczywa** (150g)  
(*Basket-bread*)

**4,50 zł**

## DESERY DESSERTS

<b>Puchar lodowy</b> (270g) <i>(Ice cream)</i>	<b>28 zł</b>
<b>Lody na gorąco</b> (140g) <i>(Hot ice cream)</i>	<b>26 zł</b>
<b>Letni deser z owocami</b> <i>(Summer fruit dessert)</i>	<b>14,50 zł</b>

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

<b>Herbata Sir William`s</b> <i>(Sir William`s Tea)</i>	<b>8 zł</b>
<b>Herbata Richmond</b> <i>(Richmont Tea)</i>	<b>14 zł</b>
<b>Herbata z rumem</b> <i>(Tea with rum)</i>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa</b> <i>(Coffee)</i>	<b>9 zł</b>
<b>Espresso</b> <i>(Espresso)</i>	<b>9 zł</b>
<b>Kawa cappuccino</b> <i>(Cappuccino)</i>	<b>11 zł</b>
<b>Kawa latte</b> <i>(Latte)</i>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa machiatto</b> <i>(Machiatto)</i>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa mrożona</b> <i>(Iced coffee)</i>	<b>12 zł</b>
<b>Gorąca czekolada</b> <i>(Hot chocolate)</i>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa Wiwa (lody, espresso, bita śmietana, mleko)</b> <i>(Wiwa coffe: ice cream, espresso, milk, whipped cream)</i>	<b>25 zł</b>
<b>Irish coffe</b> <i>(Coffee with whiskey)</i>	<b>23 zł</b>

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l	6 zł
Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Fanta, Sprite 0,5 l	9 zł
Kropla Beskidu niegazowana / gazowana 0,5 l ( <i>Mineral water</i> )	6 zł
Fuzetea 0,5 l	7,50 zł
Burn 0,25 l	8 zł
Redbull 0,25 l	12 zł
Sok owocowy Cappy - ( <i>Fruit juice 0,25 l</i> )	5 zł
Sok owocowy Cappy - ( <i>Fruit juice 0,33 l / 1 l</i> )	6 / 13 zł
Dzbanek soku 1,5 l ( <i>jug of fruit juice 1,5l</i> )	22 zł
Kwas chlebowy wg własnej receptury ( <i>kvass bread drink according to your own recipe</i> )	0,3l - 10 zł / 1,5l - 40 zł

## PIWO BEER

<u>Piwa Beczkowe</u>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Kozel Lezak	12,50 zł	13,50 zł
<u>Piwa Butelkowe</u>		
Lech Premium		10 zł
Żubr		10 zł
Łomża Wyborowe		9,50 zł
<u>Piwa Bezalkoholowe</u>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Lech Free lager, Limonka z mięta, Arbusz z mięta	8,50 zł	
Książęce IPA ZERO /		10 zł
Sok do piwa ( <i>juice served with beer</i> )		1 zł

# ALKOHOLE

## Wódki

Wyborowa	- 50 ml/0,5l	- 8,5 zł / 82 zł
Finlandia	- 50 ml/0,5l	- 12 zł / 116 zł
Żubrówka Biała	- 50 ml/0,5l	- 8 zł / 78 zł
Żubrówka	- 50 ml	- 8 zł
Żołądkowa (tradycyjna gorzka, mięta)	- 50 ml	- 8 zł
Litewska 999 (nalewka ziołowa)	- 50 ml	- 8 zł

## Whisky, Koniak, Brandy, Tequilla, Rum

Johny Walker RED	- 50 ml/1L	- 14 zł/252 zł
Jack Daniels	- 50 ml/1L	- 18 zł/324 zł
Balantines	- 50 ml/1L	- 17 zł/214 zł
Grant's	- 50 ml	- 13 zł
Metaxa *****	- 50 ml	- 15 zł
Sierra Gold	- 50 ml	- 18 zł
Gin Bulldog	- 50 ml	- 19 zł
Gin Lubuski	- 50 ml	- 14 zł
Bacardi	- 50 ml	- 13 zł
Bacardi Black	- 50 ml	- 15 zł
Malibu	- 50 ml	- 17 zł

## **Wina**

PORTA Cabernet Reserve - czerwone wytrawne / dry red	- 150 ml	– 16,50 zł
PORTA Carmenere Reserve - czerwone wytrawne / dry red	- 150 ml	– 16,50 zł
PORTA Merlot Reserve - czerwone wytrawne / dry red	- 150 ml	– 16,50 zł
PORTA Classic Cabern. - czerwone półwytrawne / red semi dry	- 150 ml	– 16,50 zł
PORTADA - białe półsłodkie / white semi sweet	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA - białe półwytrawne / white semi dry	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA Vinho Verde - białe półwytrawne / white semi dry	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA - białe wytrawne / white dry	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA - czerwone półsłodkie / red semi sweet	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA - czerwone półwytrawne / red semi dry	- 150 ml	– 15 zł
PORTADA - czerwone wytrawne / red dry	- 150 ml	– 15 zł
Martini Bianco	- 150 ml	– 13 zł
Wino Grzane	- 330 ml	– 15 zł

## **Likiery**

Jagermeister	- 50 ml	– 15 zł
Cointreau	- 50 ml	– 13 zł
Likier bols	- 50 ml	– 9 zł
Likier passoa	- 50 ml	– 15 zł
Nalewka Babuni	- 50 ml	– 5 zł
Campari Bitter	- 50 ml	– 10 zł
Aperol Likier	- 50 ml	– 10 zł