

WINO - PODLASKA WINNICA KOROL

🍷 100ml 19 🍷 750ml 129

Regent czerwone wytrawne 13%

Pinot Noir czerwone wytrawne 12%

Chardonnay białe wytrawne 12%

Solaris białe półwytrawne 14%

Hibernal białe półwytrawne 13%

Johanniter białe półsłodkie 12%

WINO LITEWSKIE

🍷 100ml 16 🍷 750ml 99

Granat czerwone półsłodkie 12%

Czarna porzeczka czerwone półsłodkie 10%

Rabarbar białe półsłodkie 11%

Jabłko z kwiatem lipy białe półwytrawne 7%

CYDR PODLASKI JABŁKOWY

330ml 17

Klasyczny ok. 4,5%

Bezalkoholowy

MIÓD PITNY Z PODLASKIEJ PASIEKI

ok.12% 40ml 14

Wiśnia

Wiśnia z kawą

Wiśnia z chilli

DRINKI 29

Aperol Spritz 300ml
Prosecco/aperol/pomarańcza

Kir Royal 125ml
Creme de cassis/prosecco/jagody

Lawendowa sielanka 260ml
Wino lawendowe/tonic jaśminowy/
limonka/jagody

Hugo Spritz 175ml
Prosecco/syrop z kwiatów bzu/
limonka/mięta

DRINKI BEZALKOHOLOWE 28

Aperol Spritz 0% 300ml
Prosecco 0%/aperol 0%/pomarańcza

Hugo Spritz 0% 210ml
Sprite/syrop z kwiatów bzu/
limonka/mięta

Drodzy goście,
mamy dla was niespodziankę!

Na koniec podróży kulinarnej, będzie nam niezmiernie miło jak weźmiecie udział w naszej zabawie.

Zeskanuj kod QR, wykonaj zadanie i odbierz prezent u obsługi.

Ogromnie się cieszymy gdy wracacie do nas ponownie. Dziękujemy!



Aby być z nami na bieżąco,
zaobserwuj nas!

Facebook



Instagram



Witamy w restauracji Sielanka,
gdzie tradycja polskiej kuchni łączy się z regionalnymi smakami.

Aby zadbać o jakość obsługi nie dzielimy rachunków.

1 stolik = 1 rachunek

Przy wysokim obłożeniu restauracji czas oczekiwania na dania może się wydłużyć do 45 minut.

W karcie podane są gramatury całych dań po obróbce.

Wykaz alergenów dostępny u obsługi.

Ceny w karcie podane są w złotych.

Regulamin rezerwacji na stronie:

sielankasuprasl.eatbu.com

Rezerwacje przyjmujemy pod numerem telefonu **530-562-678**

Regionalne smaki na wynos

Odkryj naszą ofertę regionalnych produktów i zabierz ze sobą autentyczne smaki regionu. To doskonała okazja, aby zabrać ze sobą smak Podlasia i podzielić się z bliskimi. O szczegóły zapytaj obsługę.

WIOSNA – LATO 2026

MAŁY TALERZ

Tatar wołowy 280g 49

Marynowane grzyby/ogórek kiszony/szalotka/majonez wędzony/lubczyki/oliwa ziołowa/pieczyno

Tatar ze śledzia 150g 31

Marynowane pieczarki/szalotka/ogórek kiszony/oliwa ziołowa/pieczyno

Smalec ze skwarkami 470g 29

Marynowane grzyby/ogórek kiszony/pieczyno

Frytki z batatów 280g 24

Salsa jogurtowo-ogórkowa

DUŻY TALERZ

Żebro wieprzowe glazurowane whisky 910g 57

Opiekane ziemniaki z koperkiem/orzechy ziemne/surówka sezonowa

Panierowane boczniki 590g 46

Puree z batatów/kompozycja sałat i warzyw/sos miętowy

Pierogi z kapustą i borowikami 400g 43

Sos grzybowy/oliwa ziołowa/prażona cebula

Pierogi z mięsem jelenia 370g 49

Trawa żubrowa/demi-glace/oliwa ziołowa/prażona cebula

Piersz z kurczaka zagrodowego z kostką 630g 53

Puree ziołowe/glazurowane warzywa/demi-glace/orzechy ziemne

Schab z kością smażony na smalcu 780g 54

Młode ziemniaki z masłem i koperkiem/surówka sezonowa

Stek z halibuta 620g 67

Puree ziołowe/kruszonka/glazurowane warzywa/sos miętowy/chipsy z jarmużu

Kartacze z mięsem wieprzowym 570g 44

Okrasa z boczku/ogórek kiszony

Kołoduny z mięsem wołowym 350g 44

Emulsja maślana/czarnuszka/kompozycja sałat i warzyw

Sałatka z serem korycińskim 400g 44

Kompozycja sałat i warzyw/vinegret/krem balsamiczny/marynowana gruszka/pestki dyni/paluszki chlebowe



Danie wegetariańskie



Danie bez laktozy



Danie bezglutenowe



Danie wegańskie

O DESERY ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

GŁĘBOKI TALERZ

Chłodnik litewski 300ml 27

Kefir/buraki/szczypior/ogórek/rzodkiewka/koper/jajko

Rosół z dzikiego ptactwa 300ml 24

Makaron/warzywa/pietruska

Żurek staropolski 300ml 27

Wędzona kiełbasa z Podlasia/kiełbasa biała/ziemniaki/jajko/pieczyno

SZEF KUCHNI POLECA

Ragout z jelenia na podlaskim miodzie pitnym 560g 63

Babka ziemniaczana/grillowane warzywa/chipsy z jarmużu/kwaśna śmietana/prążone pistacje

Babka ziemniaczana 630g 42

Kapusta kiszona/salsa jogurtowo-ogórkowa/wędzona śmietana

Kiszka ziemniaczana 550g 42

Wędzona śmietana/kapusta kiszona

KAWA

Espresso 35ml 11

Biała 180ml 15

Espresso macchiato 45ml 12

Cappuccino 270ml 16

Podwójne espresso 65ml 14

Latte macchiato 300ml 18

Czarna 180ml 14

Mrożona z bitą śmietaną 400ml 22

*mleko roślinne +3 *syrop do kawy +3

HERBATA RZEMIEŚLNICZA

300ml 16

Malinowe niebo

Czarna z nutą malin

Orzeźwiający miętus

Czarna z nutą mięty pieprzowej

Zaczarowany ogród

Zielona z żurawiną i gruszką

Biała brzoskwinia

Biała z nutą brzoskwini

Malina z lipą

Owocowa o smaku malinowo-ziołowym

Słodka poziomka

Owocowa o smaku poziomkowym

Wiśniowy sad

Owocowa o smaku wiśniowym

DODATKI

Surówka z kapusty kiszonej 130g 9

Ketchup 60g 3

Ogórek kiszony 130g 9

Majonez 60g 3

Kompozycja sałat i warzyw 110g 12

Sos grzybowy 100g 12

Surówka sezonowa 150g 9

Salsa jogurtowo-ogórkowa 80g 9

Młode ziemniaki z masłem i koperkiem 250g 12

Pieczyno 100g 6

Ziemniaki opiekane 250g 12

Kwaśna śmietana 80g 3

Frytki 200g 17

NAPOJE BEZALKOHOLOWE 11

Pepsi 200ml

Sok jabłkowy 200ml

Pepsi max 200ml

Sok pomarańczowy 200ml

Mirinda 200ml

Lipton brzoskwiniowy 200ml

Woda niegazowana 300ml

Woda gazowana 300ml

Lemoniada	Karafka wody	Kwas chlebowy z beczki
400 ml 18	1l 16	300 ml 14
1l 37		500 ml 18

PODLASKA BUZA

Bezalkoholowy napój na bazie kaszy jaglanej 300ml 18

PIWO Z BECZKI

Szary wilk jasne 300ml 16 500ml 18

Tradycynis wiśniowy ciemne 300ml 17 500ml 19

PIWO RZEMIEŚLNICZE

500ml 23

Sielanka Supraśl Pils 5,2%

Cześć Piękna Pszeniczne z kwiatem czarnego bzu 5,0%

Koziołek Kozlak tradycyjny 6,1%

Leśniczówka Pils 4,7%

IPA ok.6,5%

Domyśl się Hibiskus i susz konopny 0%

Podwieź Cię APA 0%