

GRILL & BAR

LAPIDARIUM

POD RATUSZEM

PRZEKĄSKI

DESKA WĘDLIN I SERÓW 60

wędliny długodojrzewające, czyli nasze niepowtarzalne wyroby oraz ser peśniowy błękitny i kozia rolada, wzbogacone różnymi dodatkami i naszym świeżym pieczywie na zakwasie

TATAR Z JELENIA 60

Siekane mięso z jelenia podane z ogórkiem kiszonym, delikatną szalotką i kaparami, wzbogacony przepińczym żółtkiem, do tego marynowane rydze, musztarda, przyprawy oraz dodatek pieczywa na zakwasie wypiekanego na miejscu

CHLEB ZE SMALCEM 28

Smalec serwowany na żytnim pieczywie z rodzinnego gospodarstwa rolnego, z naszą marynowaną cebulką w towarzystwie kiszonych ogórków, które także pochodzą z tegoż gospodarstwa

FRYTKI Z BATATÓW 24

Bataty podane z domowym majonezem 27

DOMOWE FRYTKI 20

frytki, krojone na miejscu i podane z naszym domowym majonezem 23

NUGGETSY Z FRYTKAMI 30

panierowane kawałki soczystego kurczaka z domowymi frytkami serwowane razem dodatkami majonezu i ketchupu

SALAŃKI

CEZAR 40

Sałata rzymska i grillowany kurczak, chrupiący bekon, aksamitny sos anchois, ser Grana Padano oraz chrupiące grzanki

Z GRILOWANYM TUŃCZYKIEM 48

Sałata z grillowanym stekiem z tuńczyka, marynowaną i świeżą cebulką, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi i aromatycznym sosem winegret, podana z grillowaną cytryną oraz z naszym pieczywie na zakwasie

Z KOZIM SEREM 40

Sałata, ser kozi, marynowana żurawina, orzechy w słodkim miodzie oraz sos winegret, podane z chrupiącym, wypiekanym na miejscu pieczywem na zakwasie

ZUPY

ZUPA DNIA 20

zapytaj jaką dziś serwujemy

ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA 28

syta zupa na zakwasie żytnim, wzbogacona o wieprzowinę i ziemniaki, z dodatkiem naszego pieczywa na zakwasie

Informacja

Nie zmieniamy składników dań. Szczegółowe informacje o składzie dostępne u obsługi.

Normalny czas realizacji zamówień to około 35 min. Czas realizacji wydłuża się przy większej ilości zamówień lub w wyjątkowych sytuacjach.



@lapidarium.sandomierz



@lapidariumpodratuszem

BURGERY

Nasze burgery to, po wysmażeniu, 160 g mielonej i grillowanej wołowiny podanej w bułce maślanej z lokalnej piekarni oraz majonezami naszej produkcji

CHEESEBURGER 36

grillowana mielona wołowina 160 g, ser Mimolette, warzywa świeże, kiszone i marynowane, majonez wędzony i barbecue dodatki: z bekonem +3 zł, z jalapeño +3 zł

MINI CHEESEBURGER 27

mniejsza wersja w/w burgera zawierająca po wysmażeniu 90 g wołowiny, wszystko podane w mniejszej bułce dodatki: z bekonem +2 zł, z jalapeño +2 zł

SZEFA 42

grillowana mielona wołowina 160 g, podwójny ser Mimolette, podwójny bekon, warzywa świeże, kiszone i marynowane, pasta z karmelizowanej cebulki i pieczarek, majonez czosnek niedźwiedzi i barbecue

WEGE BUŁA 38

kotlet z ciecierzycy, warzyw i płatków owsianych, pasta z suszonych pomidorów, sałata, cebula, majonez, barbecue, całość podana w bułce maślanej

BURGER TYGODNIA 42

Co tydzień coś innego! Zapytaj obsługę i odkryj, jakie wyjątkowe propozycje przygotowaliśmy specjalnie dla Ciebie!

DANIA GŁÓWNE

POLICZKI WOŁOWE 68

Długo duszone policzki wołowe, serwowane z ziołowym purée ziemniaczanym i sezonowymi warzywami z brokułem, konfitowaną pieczarką, a wszystko to zwieńczone marynowaną żurawiną i wykwintnym sosem demi-glace.

KONFITOWANA KACZKA 59

Konfitowane kacze udko, podane z delikatnymi kluskami śląskimi z palonym masłem oraz sezonowymi warzywami i buraczkami otulone sosem demi-glace z subtelną nutą pomarańczy

STEK MIELONY OBIADOWY 45

Grillowany kotlet mielony z wołowiny z serem Mimolette i bekonem, podany z frytkami, świeżą sałatką oraz aromatycznym sosem whisky

GRILLOWANY KURCZAK 48

Grillowana pierś z kurczaka, podana z purée ziołowym, uwieńczona aromatycznym sosem śmietanowym oraz sezonowymi warzywami, zielonym groszkiem, subtelnie skropiona olejem infuzowanym topinamburem.

GRILLOWANY TUŃCZYK 70

Grillowany stek z tuńczyka serwowany z aksamitnym purée ziołowym, aromatycznym sosem śmietanowo-chrzanowym oraz sezonowymi warzywami z brokułem, skropiony olejem infuzowanym czosnkiem niedźwiedzim.

NA SŁODKO

DESER LODOWY 22

CIASTO DNIA 22

zapytaj co dziś serwujemy

DODATKI

MAJONEZ DOMOWY NATURALNY/ CHILI/	3
WĘDZONY/ CZOSNEK NIEDŹW./ TOPINAMBUR	3
SOS BBQ WHISKY	3

KETCHUP/ BARBECUE	2
CHLEB ŻYTNI/	
BUŁECZKI WYPIEKANE NA MIE JSCU	2
MAŁE FRYTKI/ MAŁA SAŁATKA	11