MENU

U Alika

kuchnia tatarska

GOTUJEMY DLA WAS

JUŻ 10 LAT

NAZYWAM SIĘ ALEKSANDER POPŁAWSKI, ale całe życie wołali na mnie ALIK. Jestem polskim Tatarem. Moja rodzina pochodzi z Kruszynian – małej wsi położonej tuż przy granicy polsko-białoruskiej, która nadana została Tatarom przez króla Jana III Sobieskiego w XVII wieku.

Odkąd sięgam pamięcią, zawsze lubiłem gotować, a pierwszych dań z tatarskiej kuchni – kołdunów czy kartoflaników – nauczyła mnie moja Mama. Nie miałem wykształcenia gastronomicznego, ale za namową żony, dnia 15 czerwca 2013 roku, otworzyliśmy wspólnie naszą małą KUCHNIĘ TATARSKĄ u ALIKA.

Przez pierwszych 8 lat gościliśmy Was w małym lokalu przy ulicy Kościuszki. Teraz zapraszamy Was nad Zalew Arkadia, gdzie za oknem roztacza się jeden z najpiękniejszych widoków miasta. Bez względu jednak na to, pod jakim adresem byliśmy, jesteśmy lub będziemy, to – Drodzy Goście – zawsze będziemy Was serdecznie witać, żeby najzwyczajniej w świecie dobrze Was nakarmić.

Serdecznie witamy w naszych progach i zapraszamy na kulinarną podróż po wschodnich kresach.

Chcielibyśmy zaznaczyć, że nie jesteśmy restauracją ani barem, tylko... KUCHNIĄ. Codziennie gotujemy inne potrawy, by wszystko było świeże i smaczne, i dlatego może się tak zdarzyć, że niektórych dań zawartych w menu nie będzie. O aktualnie dostępnych proszę pytać obsługę.

Staramy się wydawać nasze dania szybko i sprawnie, ale ze względu na przygotowywanie potraw na bieżąco, czas oczekiwania na niektóre z nich może się wydłużyć. Liczymy na wyrozumiałość i zapraszamy na... TATARSKIE SMAKOWANIE

We warmly welcome you to our home. Join us on a culinary journey through eastern borderlands.

We would like to highlight that we are not a restaurant or bar, but a kitchen. Every dish is made from scratch, made to be delicious and made with fresh, wholesome ingredients. For information on today's available dishes, please ask your server.

We take every effort to serve our meals quickly and efficiently, but because of the required food preparation some dishes make take a bit longer. We count on your understanding and invite you on a TATAR TASTING

COŚ NA MAŁY GŁÓD
SOMETHING FOR A LITTLE HUNGER

PLACKI ZIEMNIACZANE / potatoes pancakes
» **14 zł/3 szt**

FRYTKI STEKOWE / FRYTKI / steak fries / fries » **9 zł/150 g**

ALIKOWY TATAR / beef tartare
» **38 zł/150 g**

ŚLEDZIK PO TATARSKU
herring in tatar style
» **20 zł/150 g**

ZUPY

Każdego dnia gotujemy dwie lub trzy różne zupy. Informacji o aktualnie dostępnych udziela obsługa. Porcja 400 ml

SOUPS

Each day we have two or three soups to choose from. Serving size is 400 ml

KIBINY / Pieróg z pieca. Ręcznie robiony. Wołowina, kapusta kiszona, kminek / Handmade large dumpling baked in the oven. Beef, sauerkraut, caraway seeds

» **2 szt. + surówka + sos / 2 pieces, salad and sauce – 29 zł**

DESKA TATARSKA / Mix potraw tatarskich do degustacji / Mix of tatar's dishes to taste » **119 zł**

PO TATARSKU TATAR DISHES

AZU / Gulasz tatarski z wołowiny (200 g), podawany na pieczonych ziemniakach (100 g) z surówką (50 g) / Tatar beef stew (200 g), served with baked potatoes (100 g) and salad (50 g)

» **45 zł**

CZEBUREK KRYMSKI
Ręcznie robiony duży pieróg smażony na głębokim tłuszczu, podawany z sosem czosnkowym i surówką (50 g) / Large handmade fried dumpling, served with sauce and salad (50 g). Serving size 1 piece

» **z mięsem (1 szt.) / with meat – 26 zł**

» **wegetariański (1 szt.) / Vegetarian – 26 zł**

KOŁDUNY TATARSKIE
Pierogi z jagnięciną, gotowane i podawane w rosole / Dumplings stuffed with raw lamb meat. Cooked and served in broth

» **10 sztuk / 10 pieces – 37 zł**

PO TATARSKU TATAR DISHES

NALISTNIKI / Tatarskie naleśniki wegetariańskie z farszem z ziemniaków i sera białego, podawane z pieczarkami i surówką (50 g) / Vegetarian Tatar pancakes with potato and cottage cheese stuffing, served with a champignon and salad (50 g)

» **2 sztuki / 2 piece – 25 zł**

KARTOFLANIKI
Tatarskie pierożki gotowane. Polane masłem. Nadziewane ziemniakami, jajkiem i koperkiem / Tatar dumplings, boiled, stuffed with potatoes, egg and dill, with butter glaze

» **10 sztuk / 10 pieces – 26 zł**

PILAW / Danie jednogarnkowe: ryż, warzywa, indyk, kminek (250g), podawane z surówką / One pot dish: rice, turkey, vegetables, caraway seeds (250g) served with salad

» **27 zł**

PO TATARSKU TATAR DISHES

MAKARON PO TATARSKU / Smażony makaron, indyk, papryka, marchew, kolendra, sos na bazie rosołu, curry i wędzonej papryki / Fried pasta, turkey, peppers, carrots, coriander, sauce based on broth, curry and peppers

» **34 zł**

STULISTNIK Z MIĘSEM / Tatarska potrawa wielowarstwowa, z ciasta makaronowego, z mięsem indyczym (250 g), podawana z sosem i surówką (50 g) / Multilayer Tatar dish, made with pasta dough, turkey (250g) served with sauce and salad (50g)

» **32 zł**

BEREMECZE / Pieróg z pieca. Ręcznie robiony. Indyk, cebula, zioła / Handmade large dumpling baked in the oven. Turkey, onion

» **2 szt. + surówka + sos / 2 pieces, salad and sauce – 28 zł**

MENU DLA DZIECI
MENU FOR CHILDREN

KURCZAK PO TATARSKU / Kotleciki z kurczaka (3 szt.) podawane z frytkami (50 g) i surówką (50 g) / Three pieces of chicken, served with fries and salad
» **25 zł**

PIEROGI / z mięsem / wege / na słodko / dumplings with meat / sweet dumplings / vegetarian
» **10 sztuk / 10 pieces – 25 zł**

DODATKI ADDITIONS

ZIEMNIAKI, KASZA, RYŻ
fried potatoes, groats, rice
» **5 zł**

ZESTAW SURÓWEK
set of salads
» **10 zł**

SURÓWKA
salad
» **5 zł**

CHLEBEK LAVASH
lavash bread
» **6 zł**

PIECZYWO
bread
» **3 zł**

ŚMIETANA
sour cream
» **3 zł**

MIÓD
honey
» **3 zł**

MLEKO
milk
» **3 zł**

SOSY
sauces
» **3 zł**

SOK DO PIWA
juice – beer additive
» **1 zł**

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

HERBATA EKSPRESOWA
(różne rodzaje) / tea
» **9 zł/0,35 l**

HERBATA ORIENTALNA
(różne rodzaje)
oriental tea (various kinds)
» **12 zł/0,3 l**

KAWA TURECKA
turkish coffee
KAWA ORIENT
coffee orient
KAWA LIBAŃSKA
lebanese coffee
KAWA SYRYJSKA
syrian coffee
» **10 zł/0,3 l**

DESERY DESSERTS

STULISTNIK
Ciasto tatarskie (200 g) podawane na ciepło z cynamonową śmietanką. Do wyboru z owocami lub serem białym na słodko / Tatar cake (200 g) served warm with a cinnamon cream
» **20 zł**

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

KOMPOT ORIENTALNY
oriental compote
» **8 zł/0,35 l**
» **17 zł/1 l**

UKRAIŃSKI KWAS CHLEBOWY OBOLON (również na wynos)
ukrainian kvass obolon
» **8 zł/0,35 l**
» **17 zł/1 l**

LEMONIADY GRUZIŃSKIE
(różne smaki)
georgian lemonade
» **12 zł/0,5 l**

LEMONIADY (karafka)
lemonade
» **17 zł/1 l**

SOKI OWOCOWE
fruit juice
» **8 zł/0,2 l**

COCA COLA, TONIC KINLEY
» **8 zł/0,2 l**

AYRAN
» **7 zł/0,3 l**

MIODOLADY SŁOIKOWE
jar lemonade with honey
» **10 zł/0,4 l**

WODA (karafka)
mineral water
» **12 zł / 1 l**

WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA
sparkling/still mineral water
» **6 zł/0,33 l**

ALKOHOLE
ALCOHOLS

DEAU COGNAC URB'N DELUXE
40 ml – 16 zł / 700 ml – 299 zł

DUC MOISANS ARMAGNAC
40ml – 16 zł / 700 ml – 299 zł

GINETIC DRY GIN
40ml – 15 zł / 700 ml – 249 zł

KRUŠKOVAC
40ml – 10 zł / 500 ml – 149 zł

HIGHLAND'S FRIENDS
40ml – 15 zł / 700 ml – 199 zł

HUNTING LODGE
40ml – 15 zł / 700 ml – 199 zł

WÓDKI

MARLIN RED CORAL
40ml – 10 zł / 500 ml – 99 zł

MARLIN ATLANTIC
40ml – 10 zł / 500 ml – 99 zł

MEDOFF ROYAL
40ml – 11 zł / 500 ml – 109 zł

DRINKI

APEROL SPRITZ
proseco, aperol, woda gaz
25 zł

ALIKOWY SZPRYCER
piwo jasne, lemoniada, owoce leśne
18 zł

BAJKAŁ
proseco, bols blue, syrop
23 zł

PIWO Z NALEWAKA:
500 ml – 12 zł

LWOWSKIE 1715

PIWO BUTELKOWANE:
500 ml – 13 zł

LWOWSKIE 1715 BEZALKOHOLOWE

LWOWSKIE PREMIUM

LWOWSKIE MIĘKKIE

LWOWSKIE BIAŁE

LWOWSKIE CIEMNE

LWOWSKIE DOMS

ICEMIX LIME

ICE MIX CUBALIBRE

WINA GRUZIŃSKIE

GEMIERI, BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE
700ml – 75 zł

GEMIERI, CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE
700ml – 75 zł

SEPARAVI, CZERWONE, WYTRAWNE
150ml – 17 zł/ 700ml – 75 zł

TVISHI, BIAŁE, PÓŁSŁODKIE
150ml – 17 zł/ 700ml – 75 zł

Szanowni Państwo,
informujemy, iż wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko (łącznie z laktozą), orzechy, seler, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczyny. Więcej informacji u obsługi

Dear Sirs,
We would like to inform you that all our products may contain the following allergens together with their derivatives: gluten, eggs, fish, soybean, milk (including lactose), nuts, celery, mustard, sulfur dioxide and sulfites. Please ask our staff for more information.

Płatność gotówką lub kartą

Pay by cash or card

Nasze potrawy można zapakować na wynos – koszt opakowania jednorazowego 50 gr (małe) 1 zł (duże).
Our dishes can be packed for take away – cost of a 50 gr (small) 1 zł (large)