

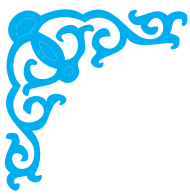
MENU



GOTUJEMY DLA WAS

JUŻ **11** LAT





NAZYWAM SIĘ ALEKSANDER POPŁAWSKI, ale całe życie wołali na mnie ALIK. Jestem polskim Tatarom. Moja rodzina pochodzi z Kruszyń – 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
» 15 zł/3 szt



**FRYTKI STEKOWE /
FRYTKI** / steak fries /
fries » 11 zł/150 g

ALIKOWY TATAR / beef tartare
» 40 zł/150 g





ZUPY

Każdego dnia gotujemy dwie lub trzy różne zupy.
Informacji o aktualnie dostępnych udziela obsługa.
Porcja 350 ml oraz 500ml

SOUPS

Each day we have two or three soups to choose from.
Serving size is 350 ml or 500 ml



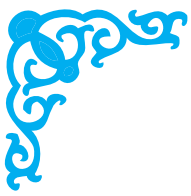
KIBINY / Pieróg z pieca. Ręcznie robiony. Wołowina, kapusta kiszona, kminek / Handmade large dumpling baked in the oven. Beef, sauerkraut, caraway seeds

» **2 szt. + surówka + sos**
/ 2 pieces, salad and sauce – 31 zł



DESKA TATARSKA / Mix potraw tatarskich do degustacji / Mix of tatar's dishes to taste » **139 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)

» **47 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 – 28 zł**

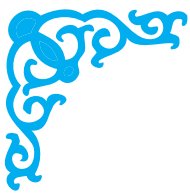


KOŁDUNY TATARSKIE

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

» **10 sztuk / 10 pieces – 39 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 – 27 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 – 28 zł**



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

» **29 zł**





PO TATARSKU TATAR DISHES



TATARASZ / Tatarskie pielemieni z mięsem jagnięco-wołowym, podane z masłem i posypane orzechami, z dodatkiem śmietany / Tatar dumplings with lamb-beef meat, served with butter and sprinkled with nuts, with a side of sour cream.

» **10 sztuk / 10 pieces – 39 zł**



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

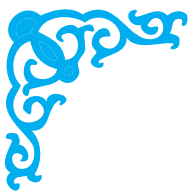
» **34 zł**



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 – 31 zł**





WSCHODNIA NUTA EASTERN CUISINE



GULASZ LIBAŃSKI

Wegetariańskie danie z fasoli, ciecierzycy, papryki czerwonej i pomidorów. Podawane z kaszą bulgur (250 g) / Vegetarian dish with beans, chickpeas, red peppers, and tomatoes. Served with bulgur (250 g).

» **29 zł**



WOŁOWINA PO MONGOLSKU

Duszone mięso wołowe w sosie sojowym z dodatkiem aromatycznych przypraw. Smak słodko-ostry. Podawane z ryżem, sezamem i surówką (300 g) / Braised beef in soy sauce with aromatic spices. Sweet and spicy flavor. Served with rice, sesame, and salad (300 g).

» **59 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
» **26 zł**



PIEROGI / z mięsem / wege / na słodko / dumplings with meat / sweet dumplings / vegetarian
» **10 sztuk / 10 pieces – 27 zł**

DODATKI ADDITIONS



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

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

SURÓWKA
salad
» **5 zł**

PIECZYWO
bread
» **3 zł**

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

ŚMIETANA
sour cream
» **3 zł**

MIÓD
honey
» **3 zł**

MLEKO
milk
» **3 zł**

SOSY
sauces
» **3 zł**





NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS //

HERBATA EKSPRESOWA

(różne rodzaje) / tea

» 11 zł/0,35l

HERBATA ORIENTALNA

(różne rodzaje)

oriental tea (various kinds)

» 15 zł/0,3l



KAWA TURECKA

turkish coffee

KAWA ORIENT

coffee orient

KAWA LIBAŃSKA

lebanese coffee

KAWA SYRYJSKA

syrian coffee

» 10 zł/0,3l



DESERY DESSERTS //

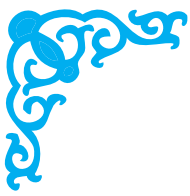


STULISTNIK

Ciasto tatarskie (200 g)
podawane na ciepło
z cynamonową śmietanką
/ Tatar cake (200 g) served
warm with a cinnamon cream

» 22 zł





NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS



KOMPOT ORIENTALNY

oriental compote

- » 10 zł/0,35 l
- » 20 zł/1 l

UKRAIŃSKI KWAS CHLEBOWY

OBOLON (również na wynos)

ukrainian kvass obolon

- » 10 zł/0,35 l
- » 20 zł/1 l

LEMONIADY GRUZIŃSKIE

(różne smaki)

georgian lemonade

- » 14 zł/0,5 l

LEMONIADA DOMOWA

homemade lemonade

- » 20 zł/1 l

SOKI OWOCOWE

fruit juice

- » 8 zł/0,2 l

COCA COLA, TONIC KINLEY

- » 9 zł/0,2 l

AYRAN

- » 8 zł/0,3 l

MIODOLADA

lemonade with honey

- » 12 zł/0,4 l

WODA (karafka)

mineral water

- » 12 zł/1 l

WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA

sparkling/still mineral water

- » 6 zł/0,5 l





**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)

