

POCZEKALNIA

R E S T A U R A C J A • M E N U



zadzwoń



zamów



na miejscu



na wynos



668 637 044



ZUPY – „zjedz talerz, gorącej...”:

- Rosół jak w niedzielę, bo w SIRVIS niedziela jest codziennie 15 zł
- Flaki po naszymu – długo gotowane, aromatyczne i pyszne 20 zł
- Chłodnik z ziemniaczkami – na ochłodę w gorące dni 20 zł
- Zupa dnia – zapytaj co mamy, a zupy mamy jak u mamy: 15 zł**
m.in.: ogórkowa, pieczarkowa, pomidorowa, krupnik, szczawiowa z jajkiem, grochówka wojskowa, żurek z kiebasą i jajkiem (20 zł), gulaszowa (20 zł)

PIEROGOWA manufaktura:

- Pierogi ruskie 25 zł / 7 szt.
- Pierogi z mięsem 30 zł / 7 szt.
- Pierogi ze szczupakiem 35 zł / 7 szt.
- Pierogi z kaczką i sosem żurawinowym 35 zł / 7 szt.
- Pierogi z jagodami 35 zł / 7 szt.



KONKRETY – dobre (nie tylko) bo dużo:

- Soczewiaki – tradycyjny smak Suwalszczyzny 10 zł / 1 szt.
- Naleśniki z serem 25 zł / 2 szt.
- Krokiety z pieczarkami 28 zł / 2 szt.
- Schabowy z kurczaka 30 zł
- Schabowy klasyk 30 zł
- Stripsy / Nuggetsy z kurczaka – chrupiące, soczyste, takie, jak trzeba 30 zł
- Grillowany filet z kurczaka w ziołach 30 zł
- Polędwiczki grillowane z masełkiem czosnkowym 30 zł



Konkret dnia to nasze danie dnia – sprawdź, co dziś wyszło z pieca 30 zł

m.in.: kartacze klasyczne (15 zł/szt.), kartacze wege „dla zielonych” (20 zł/szt.), żeberka, karkówka, udziec indyka z marchewką, gołąbki po cygańsku, kotlet mielony, schab w sosie śmietanowym z pieczarkami, faszerowane udko kurczaka, filet z kurczaka w sosie mascarpone, burger z szarpaną wieprzowiną lub indykiem




Obiad dnia – zestaw promocyjny 49 zł

zestaw obejmuje: zupę, danie główne, surówkę

DODATKI do konkretów:


- Ziemniaki gotowane 8 zł
- Frytki klasyczne lub steakhouse 10 zł

NAD JEZIOREM – prosto z wody:




-  Fish & chips – chrupiąca ryba i złociste frytki 50 zł
klasyk, który zawsze robi robotę
-  Filet z sandacza – smak jeziora na talerzu 20 zł / 100 g
-  Połów dnia z jeziora Serwy lub Wigry 20 zł / 100 g
świeżutka ryba, prosto z wody na patelnię



SURÓWKI – zdrowo i kolorowo:

-  **Nowalijka dnia** 10 zł
sezonowa surówka przygotowana z tego, co dziś najświeższe:
m.in.: biała kapusta z marchewką, biała kapusta z koperkiem, czerwona kapusta, kapusta pekińska, marchewka, sałata masłowa, biała rzodkiew, mizeria, ogórek małosolny, kalafior z brokułem

W ZIELONE GRAMY – z iberyjską nutką:

-  Regionalna *tostada a la Costa Blanca* 30 zł / 3 szt.
chleb wiejski, salsa z pomidorów, ser koryciński, oliwa z oliwek, ryba wędzona
-  *Ensalada Mixta* by SIRVIS 30 zł
świeże warzywa, ryba wędzona, jajko, ogórek kiszony, oliwa z oliwek
-  SIRVIS-owe *patatas bravas* 30 zł
Pieczone ziemniaki, ser koryciński, chłodne, zsiadłe mleko, ogórek i zioła



MAŁE CO NIECO dla najmłodszych smakoszy:

- Stripsy z frytkami 30 zł
- Nuggetsy z frytkami 30 zł
-  Naleśniki z serem 15 zł / 1 szt.
-  Pierogi z jagodami 20 zł / 4 szt.

SŁODKOŚCI prosto z pieca:

Słodka chwila dnia 15 zł

Sprawdź, co z naszego repertuaru pachnie dziś najlepiej:

m.in.: szarlotka, ciasto czekoladowe z musem, ciasto czekoladowe z galaretką i wiśniami, sernik pistacjowy, sernik na zimno, beza z owocami, 3-BIT z galaretką

a może suwalski klasyk – najlepszy, bo prosto z pieca
pieczemy sękacze – 40 jajek / 40 cm – tylko na zamówienie

190 zł



Nie zapomnij o kawałku ciasta do kawy lub herbaty!



chef kuchni poleca **TOP-5** naszych pyszności



danie dla zielonych, czyli pyszności w wersji wegetariańskiej



Smaki z wody – *frutti di mare...* choć u nas raczej *frutti di jezioro*




**dania na wynos, zamówione do godziny 11:00 (odbiór od 13:00),
oferujemy z 5% rabatem**

Uprzejma prośba do Gości spoza SIRVIS – wiemy, że to kusi, dlatego prosimy o pozostanie w strefie restauracyjnej, uszanowanie prywatności wypoczywających i niezawieszanie terenu.



DZIĘKUJEMY ZA WYROZUMIAŁOŚĆ!

SIRVIS PIZZA PARTY

NAPOLETANA CLASSICA:

-  **MARGHERITA**
39 zł pomidory San Marzano, mozzarella, bazylia, oliwa z oliwek
-  **MARINARA**
39 zł pomidory San Marzano, plasterki czosnku, oregano, bazylia, oliwa z oliwek
-  **COSACCA**
39 zł pomidory San Marzano, oregano, twarde ser dojrzewający, bazylia, oliwa z oliwek

NAPOLETANA SPECIALE:

- PEPPERONI**
49 zł pomidory San Marzano, mozzarella, salami pepperoni, bazylia, oliwa z oliwek
- REGIONALE**
49 zł pomidory San Marzano, ser koryciński, cebula, grzyby/pieczarki, szynka wędzona, boczek wędzony, oliwa z oliwek
-  **FORMAGGI**
49 zł pomidory San Marzano, mozzarella, ser koryciński, ser pleśniowy, ser wędzony, bazylia, oliwa z oliwek
- BIANCA**
49 zł sos śmietanowy, oregano, mozzarella, cebula, grzyby/pieczarki, boczek, oliwa z oliwek
- BURRATA**
49 zł pomidory San Marzano, mozzarella, oliwa z oliwek, rukola, burrata, szynka parmeńska, plastry parmezanu, pomidorki koktajlowe
-  **MELANZANE**
49 zł pomidory San Marzano, mozzarella, gorgonzola, grillowany bakłażan, suszone pomidory lub papryczki, plasterki czosnku, bazylia, oliwa z oliwek
- STAGIONALE**
49 zł sos śmietanowy, oregano, mozzarella, sezonowo: bób / szparagi / grzyby leśne / dynia, boczek prażony, cebula, oliwa z oliwek

SIRVIS PIZZA PARTY

Co wielbiciele naszej pizzy wiedzieć powinni:

Napoletana nad Serwami? Dlaczego nie? Ponieważ lubimy właśnie taką pizzę, postanowiliśmy zmierzyć się z wyzwaniem i wprowadzić ją do naszego menu. Goście twierdzą, że wychodzi nam to bardzo dobrze, a my nieustannie podtrzymujemy, że mamy najlepszą Napolitanę w Mołowiste.

UWAGA: nasza pizza nie ma regularnych kształtów i średnicy, ma przypalone ranty i bąble, nie serwujemy pizzy z ananasmem, nie podajemy dodatkowych sosów, a samo pytanie o sos czosnkowy przyprawia naszego pizzaiolo o ból głowy.

Pizzę traktujemy jako hobby, a nie jak przemysłową produkcję. Nasze ciasto dojrzewa 48 godzin, wszystko robimy w trybie SLOW, produkty są świeże, a szybki jest jedynie sam wypiek, bo placek na kamień wrzucamy na około 90 sekund.

Czego możesz się więc spodziewać?

- Ciasto przygotowujemy z czterech składników wymienionych w dekalogu A.V.P.N., czyli mąka, woda, drożdże, sól.
- Ciasta nie mrozimy, a ponieważ wymaga ono 48 h dojrzewania, daj nam znać wcześniej i umówmy się na pizza party.
- Każdy placek wygniatamy ręcznie bezpośrednio przed podaniem, układamy składniki i wrzucamy do pieca.
- Zamówione pizze nie pojawią się na stole jednocześnie, a w odstępach około 5 min. W „POCZEKALNI” trzeba będzie poczekać.
- Pizzę pieczemy na kamieniu, w temperaturze 500 stopni przez około 90 sekund.
- Pizzy nie kroimy na trójkąty. Dostaniesz radełko lub nożyczki i zrobisz to sam.
- Napolitanę serwujemy w „POCZEKALNI” lub pakujemy w kartonik na wynos.
- Może zdarzyć się, że nie będziemy mieć jakiegoś z dodatków. Zastrzegamy więc możliwość drobnej korekty naszego menu.