Pierogi tradycyjne

gotowane - 10 sztuk

Z mięsem wołowo-wieprzowym,
podane z okrasą na boczku
- 24,00 -

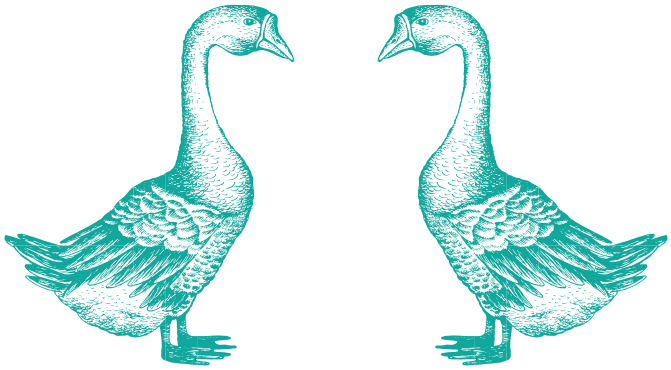
Ruskie
z regionalnym twarogiem i ziemniakami podane z cebula zasmażaną
- 22,00 -

Z kapustą duszoną z borowikami
podane z cebulą zasmażaną
- 22,00 -

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu
podane z okrasą paprykową
- 21,00 -

Z pieczoną gęsiną
podane z okrasą paprykową i marynowanym imbirem
- 31,00 -

Dodatkowy sos lub okrasa:
sos jogurtowo-czosnkowy, sos miodowo-musztardowy, sos BBQ,
kwaśna śmietana, okrasa, cebula zasmażana, okrasa paprykowa,
sos koperkowy, sos z grzybów leśnych, pikantny sos sriracha
- 2,50 -



SOODI
PIEROGARNIA

Chcemy zapewnić Wam pierogi najlepszej jakości, dlatego przygotowywane są na bieżąco.
Przy dużej ilości gości czas oczekiwania na danie może się wydłużyć do 40 minut.
Wykaz alergenów oraz skład dań dostępny u obsługi.

Pierogi regionalne z Podlasia

10 sztuk

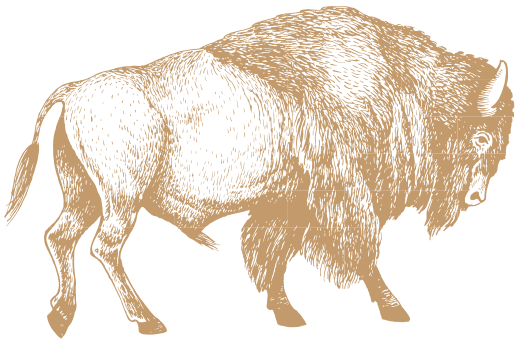
Białowieskie
z własnoręcznie mielonym mięsem z jelenia z trawą żubrową
podane z sosem z grzybów leśnych
- 31,00 -

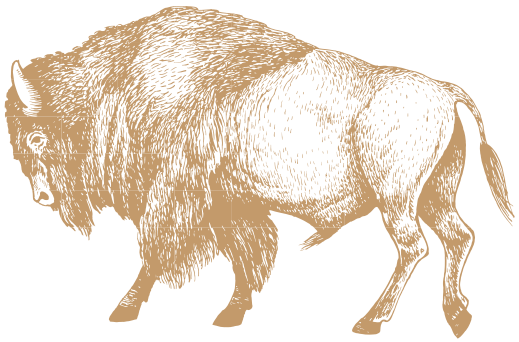
Zaguby zza Buga
z ziemniakami, majerankiem i wędzonym w kominie boczkiem
podane z okrasą na boczku
- 20,00 -

Korycińskie - smażone
z serem korycińskim, kaszą jaglaną, pieczarkami
podane z kwaśną śmietaną
- 22,00 -

Kołduny - 14 sztuk
z podlaską wołowiną doprawioną czosnkiem i majerankiem
podane z sosem miodowo-musztardowym
- 24,00 -

Dodatkowy sos lub okrasa:
sos jogurtowo-czosnkowy, sos miodowo-musztardowy, sos BBQ,
kwaśna śmietana, okrasa, cebula zasmażana, okrasa paprykowa,
sos koperkowy, sos z grzybów leśnych, pikantny sos sriracha
- 2,50 -





SOODI
PIEROGARNIA

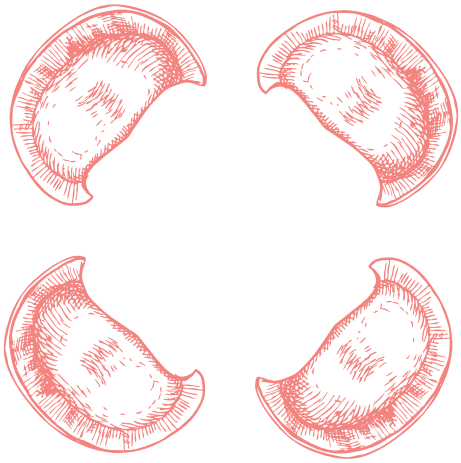
Pierogi z różnych stron świata

Kreplaszki (żydowskie) **- 10 sztuk**
Smażone żydowskie pierogi przygotowane z mięsa drobiowego i wątróbki z dodatkiem marchewki i cebuli w aromatycznych przyprawach z curry podawane z sosem jogurtowo - czosnkowym. Najczęściej spożywane w czasie świąt żydowskich.
- 25,00 -

Jiaozi (chińskie) **- 10 sztuk**
Gotowane chińskie pierogi z wieprzowiną, makaronem sojowym, marchewką i kapustą pekińską doprawione czosnkiem i imbirem. Podawane z sosem sojowym. Spożywane w Chinach już w I wieku p.n.e..
- 22,00 -

Empanadas (argentyńskie) **- 8 sztuk**
Smażone argentyńskie pierogi z wołowiną z dodatkiem papryki, cebuli, kuminu i chilli. Podawane z sosem chimichurri na bazie pietruszki, czosnku i świeżej papryczki chilli. Narodowe danie kuchni Ameryki Południowej, pierwsza wzmianka pojawiła się w 1520 roku w książce kucharskiej "Libre del Coch".
- 26,00 -

Black Thai (tajskie) **- 8 sztuk**
Gotowane tajskie pierogi w czarnym cieście z popiołu kokosa. Faszerowane krewetkami flambirowanymi białym winem, warzywami, kolendrą, świeżym chilli i imbirem. Podane z salsą mango.
- 37,00 -



SOODI
PIEROGARNIA

Pierogi smażone

10 sztuk

Kreplaszki

Smażone żydowskie pierogi przygotowane z mięsa drobiowego i wątróbki z dodatkiem marchewki i cebuli w aromatycznych przyprawach z curry podawane z sosem jogurtowo - czosnkowym. Najczęściej spożywane w czasie świąt żydowskich.

- 25,00 -

Korycińskie

z serem korycińskim, kaszą jaglaną, pieczarkami, podane z kwaśną śmietaną

- 22,00 -

Z tofu, kaszą jaglaną,

warzywami, pieczoną papryką i natką pietruszki, podane z sosem BBQ

- 22,00 -

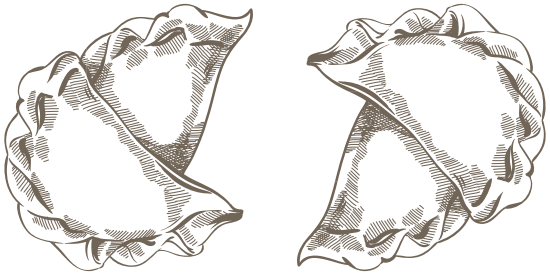
Empanadas (argentyńskie) **- 8 sztuk**

Smażone argentyńskie pierogi z wołowiną z dodatkiem papryki, cebuli, kuminu i chilli. Podawane z sosem chimichurri na bazie pietruszki, czosnku i świeżej papryczki chilli. Narodowe danie kuchni Ameryki Południowej, pierwsza wzmianka pojawiła się w 1520 roku w książce kucharskiej "Libre del Coch".

- 26,00 -

Dodatkowy sos lub okrasa:
sos jogurtowo-czosnkowy, sos miodowo-musztardowy, sos BBQ, kwaśna śmietana, okrasa, cebula zasmażana, okrasa paprykowa, sos koperkowy, sos z grzybów leśnych, pikantny sos sriracha

- 2,50 -



SOODI
PIEROGARNIA

Pierogi z pieca

na cieście drożdżowym - 5 sztuk

Z mięsem wołowo-wieprzowym
białą cebulą zasmażaną na boczku
- 25,00 -

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu
- 25,00 -

Z pieczonym kurczakiem w sosie BBQ,
kukurydzą, cebulą, ogórkiem i żółtym serem
- 24,00 -

Z podlaską wołowiną
w sosie pomidorowym z chilli
- 27,00 -

Z kapustą duszoną z borowikami i cebulą
- 23,00 -

W cenie pierogów z pieca sos do wyboru:
jogurtowo-czosnkowy, miodowo-musztardowy, BBQ, kwaśna śmietana,
sos koperkowy, pikantny sos sriracha, sos chimichurri, sos z grzybów leśnych

SOODI
PIEROGARNIA

Wegańskie specjały

10 sztuk

Z duszoną kapustą i borowikami
podane z cebulą zasmażaną
- 22,00 -

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu
podane z okrasą paprykową
- 21,00 -

Z tofu, kaszą jaglaną, warzywami, pieczoną papryką i natką pietruszki
podane z sosem BBQ - smażone
- 22,00 -

Jabłko - cynamon - 5 sztuk
pierogi pieczone na puszystym cieście drożdżowym
z jabłkiem w cynamonie i rodzynkami podane z sosem malinowym
- 20,00 -

Wegańska zupa krem z białych warzyw i mleka kokosowego
podana z oliwą truflową i prażonymi pestkami słonecznika
- 9,00 -

Krem z pieczonej dyni z imbirem
podany z redukcją balsamiczną
- 12,00 -

Dodatkowy sos lub okrasa:
okrasa paprykowa, cebula zasmażana, sos BBQ, pikantny sos sriracha
- 2,50 -

SOODI
PIEROGARNIA

Soodziaki polecane dla dzieci

soodziaki to 5 pierogów podanych na zastawie dziecięcej

Soodziaki z mięsem wołowo-wieprzowym
podane z okrasą
- 16,00 -

Soodziaki ruskie
podane z cebulą
- 15,00 -

Soodziaki z serem i jagodami
polane słodką śmietaną
- 14,00 -

Minionki
zupa pomidorowa z Minionkami
- 9,00 -

Surówka z marchewki i jabłka
- 4,00 -

Narysuj super pieroga

SOODI
PIEROGARNIA

Pierogi na słodko

8 sztuk

Raffaello z serkiem kokosowym i białą czekoladą

polane sosem malinowym

- 20,00 -

Z jagodami i kremowym serkiem

polane śmietaną

- 20,00 -

Oreo

pierogi z ciasteczkami Oreo na cieście czekoladowym polane śmietaną

- 20,00 -

Jabłko - cynamon - 5 sztuk

pierogi pieczone na puszystym cieście drożdżowym
z jabłkiem w cynamonie i rodzynkami podane z sosem malinowym

- 20,00 -

Desery

Brownie z płynną czekoladą i gałką lodów

- 14,00 -

Kremowy sernik na bazie ciasteczek OREO

- 14,00 -

Lody rzemieślnicze z gorącymi wiśniami

"U Lodziarzy"
WYTWÓRNIA LODÓW POLSKICH

- 16,00 -

SOODI
PIEROGARNIA

Nie tylko pierogi

Krem z pieczonej dyni z imbirem
podany z redukcją balsamiczną
- 12,00 -

Żur na zakwasie z białą kiełbasą, boczkiem i ziemniakami z dodatkiem chrzanu
- 12,00 -

Zupa pomidorowa z makaronem wielojajecznym
- 9,00 -

Krem z białych warzyw i mleka kokosowego
podany z oliwą truflową i prażonymi pestkami słonecznika
- 9,00 -

Surówka z kiszonej kapusty
z cebulą i marchewką
- 4,00 -

Surówka z białej kapusty
z marchewką, kukurydzą, majonezem i natką pietruszki
- 4,00 -

Surówka z marchewki i jabłka
- 4,00 -

Ogórki kiszone
- 4,00 -

Domowy smalec ze śliwką, pieczywem i ogórkiem kiszonym
- 13,00 -

Dodatkowy sos lub okrasa:
sos jogurtowo-czosnkowy, sos miodowo-musztardowy, sos BBQ,
kwaśna śmietana, okrasa, cebula zasmażana, okrasa paprykowa,
sos koperkowy, sos z grzybów leśnych, pikantny sos sriracha, sos chimichurri
- 2,50 -

SOODI
PIEROGARNIA