



SOODI PIEROGARNIA
PN - CZ: 11-22 / PT - SOB: 11-23 / ND: 11-20

Zupy

Rosół z gęsi / 250 ml, 16,-
z domowym makaronem i marchewką

Krem borowikowy / 250 ml, 19,-
z grzankami ziołowymi

Żur na zakwasie / 250 ml, 18,-
z białą kiełbasą i ziemniakami

Krem pomidorowy / 250 ml, 17,-
z domowym makaronem

Krem z białych warzyw / 250 ml, 17,-
i mleka kokosowego z oliwą truflową i prażonymi pestkami słonecznika

Pierogi świata

Samosy (indyjskie) / 8 szt., 37,-
Smażone pierogi z ziemniakami, groszkiem garam masala z dodatkiem orientalnych przypraw z sosem jogurtowym z mięta

Kreplaszki (żydowskie) / 10 szt., 34,-
Smażone pierogi z mięsa drobiowego i wątróbki z dodatkiem marchewki i cebuli w przyprawach z curry, z sosem jogurtowo - czosnkowym.

Jiaozi (chińskie) / 10 szt., 37,-
Gotowane pierogi z wieprzowiną, makaronem sojowym, marchewką i kapustą pekińską doprawione czosnkiem i imbirem, polane sosem orientalnym i sezamem.

Empanadas (argentyńskie) / 8 szt., 38,-
Smażone pierogi z wołowiną z dodatkiem papryki, cebuli, kuminu i chilli. Z sosem chimichurri na bazie pietruszki, czosnku i świeżej papryczki chilli.

Black Thai (tajskie) / 8 szt., 42,-
Gotowane pierogi w czarnym cieście z popiołu kokosa. Faszzerowane krewetkami flambirowanymi białym winem, warzywami, kolendrą, świeżym chilli i imbirem, z sałką mango.

BEZGLUTENOWE specjały

na bazie mąki kukurydzianej, jaglanej i skrobi ziemniaczanej - gotowane

Z mięsem wołowo-wieprzowym / 10 szt., 39,-
podane z okrasą na boczku

Ruskie / 10 szt., 36,-
z regionalnym twarogiem, ziemniakami i cebulą zasmażaną

Z duszoną kapustą i borowikami / 10 szt., 36,-
podane z cebulą zasmażaną

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu / 10 szt., 36,-
podane z okrasą paprykową

Pierogi z mięsem z jelenia, trawą żubrową / 10 szt., 43,-
podane z cebulą zasmażaną

Pierogi z jagodami i kremowym serkiem / 8 szt., 35,-
polane śmietaną

Lody rzemieślnicze z gorącymi wiśniami / 200 g, 23,-

Wegańskie specjały

Z kapustą duszoną z borowikami / 10 szt., 33,-
i cebulą zasmażaną

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu / 10 szt., 34,-
i okrasą paprykową

Jabłko - cynamon / 5 szt., 32,-
pierogi pieczone na puszystym cieście drożdżowym z jabłkiem w cynamonie i rodzynkami, z sosem malinowym

Krem z białych warzyw / 250 ml, 17,-
i mleka kokosowego, z oliwą truflową i prażonymi pestkami słonecznika

SOODI PIEROGARNIA MENU

Pierogi tradycyjne / gotowane

Z mięsem wołowo-wieprzowym / 10 szt., 36,-
podane z okrasą na boczku

Ruskie / 10 szt., 33,-
z regionalnym twarogiem, ziemniakami i cebulą zasmażaną

Z duszoną kapustą i borowikami / 10 szt., 33,-
podane z cebulą zasmażaną

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu / 10 szt., 34,-
podane z okrasą paprykową

Z pieczoną gęsiną / 8 szt., 41,-
podane z okrasą paprykową i marynowanym imbirem

Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego

PODLASKIE SMAKI



Podlaskie Kartacze / 2 szt., 37,-
podane z ogórkami kiszonymi i okrasą na boczku

Babka ziemniaczana / 500 g, 34,-
podana z ogórkami kiszonymi i śmietaną lub sosem grzybowym

Deska Podlaskich Smaków / 1,5 kg, 110,-
kartacze, babka ziemniaczana, pierogi korycińskie, ziemniaki smażone, ogórki kiszone, sos czosnkowy

Pierogi regionalne z Podlasia

Białowieskie / 10 szt., 42,-
z własnoręcznie mielonym mięsem z jelenia z trawą żubrową, polane sosem z grzybów leśnych

Zaguby zsa Buga / 10 szt., 32,-
z ziemniakami, majerankiem i wędzonym w kominie boczkiem, z okrasą na boczku

Korycińskie - smażone - / 10 szt., 33,-
z serem korycińskim, kaszą jaglaną, pieczarkami i kwaśną śmietaną

Kołoduny / 14 szt., 36,-
z podlaską wołowiną doprawioną czosnkiem i majerankiem, z sosem miodowo-musztardowym i grubym pieprzem

Pierogi z pieca / na cieście drożdżowym

• sos do wyboru / 50 g / : jogurtowo-czosnkowy, miodowo-musztardowy, BBQ, kwaśna śmietana, pikantny sos sriracha, sos chimichurri, sos z grzybów leśnych

Z mięsem wołowo-wieprzowym / 5 szt., 35,-

Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i tofu / 5 szt., 34,-

Z pieczonym kurczakiem w sosie BBQ / 5 szt., 35,-
z kukurydzą, cebulą, ogórkiem, żółtym serem i sezamem

Z podlaską wołowiną / 5 szt., 36,-
w sosie pomidorowym z chilli

Z duszoną kapustą, borowikami i cebulą / 5 szt., 34,-

Jabłko - cynamon / 5 szt., 32,-
z jabłkiem w cynamonie i rodzynkami, z sosem malinowym posypane migdałami

LUNCH / PN - PT: 11-15 /
wyłącznie w lokalu. Tylko 29,99.



Pierogi na słodko

Z wiśniami polane słodką śmietaną / 8 szt., 33,-

Raffaello z serkiem kokosowym i białą czekoladą / 8 szt., 32,-
polane sosem malinowym

Z jagodami i kremowym serkiem polane śmietaną / 8 szt., 32,-

Z jagodami polane śmietaną / 8 szt., 33,-

Oreo / 8 szt., 32,-
pierogi z ciasteczkami Oreo na cieście czekoladowym, polane śmietaną

Jabłko - cynamon / 5 szt., 32,-
pierogi pieczone na puszystym cieście drożdżowym z jabłkiem w cynamonie i rodzynkami z sosem malinowym

Menu dziecięce

Soodziaki z mięsem wołowo-wieprzowym / 5 szt., 27,-
podane z okrasą

Soodziaki z wiśniami polane słodką śmietaną / 5 szt., 25,-

Soodziaki z serem i jagodami polane słodką śmietaną / 5 szt., 25,-

Krem pomidorowy / 250 ml, 17,-
z domowym makaronem

Rosół z gęsiny / 250 ml, 16,-
z domowym makaronem i marchewką

Surówka z marchewki i jabłka / 150 g, 7,-

Desery

Snickers w stoiku / 200 g, 23,-

Ciasto czekoladowe z gałką lodów / 150 g, 23,-

Kremowy sernik na bazie ciasteczek Oreo / 150 g, 23,-

Lody rzemieślnicze z gorącymi wiśniami / 200 g, 23,-

Gałka lodów / 50 g, 8,-
śmietankowe / czekoladowe / truskawkowe

Surówki i dodatki

Surówka z kiszanej kapusty / 150 g, 7,-

Surówka z białej kapusty z marchewką / 150 g, 7,-
kukurydzą, majonezem i natką pietruszki

Surówka z marchewki i jabłka / 150 g, 7,-

Ogórki kiszone / 150 g, 7,-

Ziemniaki smażone z sosem czosnkowym / 200 g, 15,-

Dodatkowy sos lub okrasa: sos jogurtowo-czosnkowy, sos miodowo-musztardowy, sos BBQ, kwaśna śmietana, okrasa, cebula zasmażana, okrasa paprykowa, sos z grzybów leśnych, pikantny sos sriracha / 50 g, 3,-

szef kuchni poleca

danie wegetariańskie

danie wegańskie



SOODI
PIEROGARNIA

Jurowiecka 19 lok 1,
tel.: 721 302 302
kontakt@soodipierogarnia.pl

Pierogi przygotowywane są na bieżąco, dlatego czas oczekiwania na danie może się wydłużyć do 40 min. Wykaz alergenów oraz skład dan dostępne u obsługi. Przy stolikach powyżej 7 osób dorosłych doliczany jest serwis 10% rachunku. Brak możliwości dzielenia rachunków.