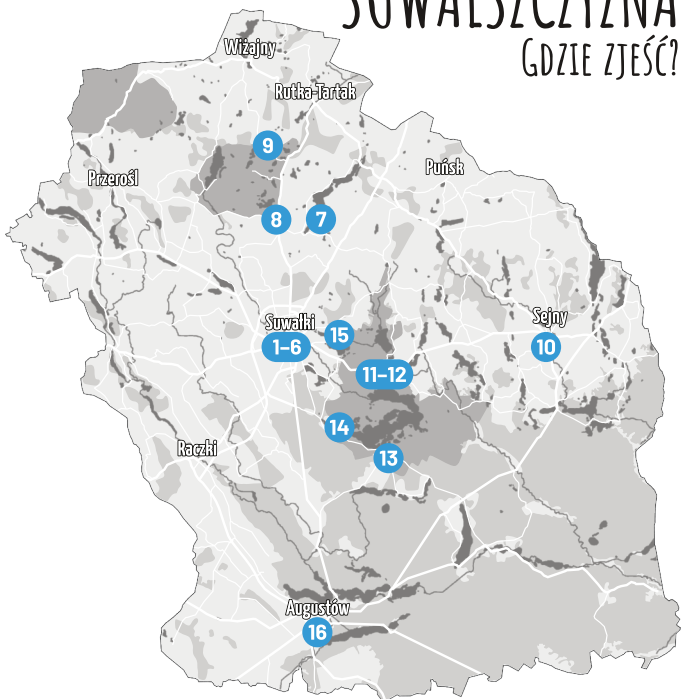


Przewodnik ten jest subiektywnym zbiorem przepisów z regionalną kuchnią z terenów Suwalszczyzny i lokali, w których możemy je zjeść w tradycyjnym lub bardziej nowoczesnym wydaniu. Kuchnia regionalna jest na tyle obfita, że ciężko by było zmieścić wszystko w tak ograniczonej przestrzeni. Nie każda restauracja z regionalną kuchnią jest nam znana, więc każde nowe miejsce odkryte przez Ciebie i serwujące przepyszne regionalne dania jest Twoim osobistym doświadczeniem i może nawet słodką tajemnicą.

SUWALSZCZYŻNA

GDZIE ZJEŚĆ?



SPIS TREŚCI:

PRZEPISY:

BABKA ZIEMNIACZANA	2
KARTACZE	3
KISZKA ZIEMNIACZANA	4
MROWISKO	5
PLACKI ZIEMNIACZANE	6
SĘKACZ	7

RESTAURACJE:

KUCHNIA Tatarska u ALIKA	8
RESTAURACJA TATARAK	8
BAR RATUSZOWY	9
PIEROGARNIA RITA	9
LOGOS	10

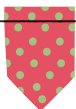
PIZZERIA POD KŁOSEM	10
DZIKA KACZKA	11
RESTAURACJA POD JELONKIEM	11
GOSPODA JAĆWING	12
KARCZMA DOM LITEWSKI	12
PIEROGARNIA „BITE”	13
REFEKTARZ DOMU KRÓLEWSKIEGO	13
RESTAURACJA WIGRASZEK	14
BAR POD DĄBKIEM	14
KOMOSIANKA	15
RESTAURACJA ALBATROS	15
INNE RESTAURACJE, SKLEPY I WYTWÓRCY	16



BABKA ZIEMNIACZANA

Przewodnik zaczynamy od przepisów, bo zdajemy sobie sprawę, że w dzisiejszych czasach najtaniej jest zjeść w domu. Jeśli natomiast gotowanie to nie twoja broszka, a chciałbyś spróbować potraw regionalnych to zajrzyj do naszej listy restauracji w dalszej części przewodnika.

Babka ziemniaczana, to potrawa zrobiona ze startych surowych ziemniaków wymieszanych ze skwarkami ze świeżo stopionego boczku lub słoniny, podsmażoną cebulką, pikantnie przyprawionych i zapieczonych w piecu lub piekarniku na złocisto-brązowy kolor.



BABKA ZIEMNIACZANA Z SOSEM ŚMIETANOWO-CEBULOWYM

SKŁADNIKI:

NA MASĘ:

- 1,5 KG ZIEMNIĄKÓW
- 3 ŚREDNIE JAJKA
- 1 SPORA CEBULA
- 250 G SŁONINA LUB BOCZEK
- ŁYŻECZKA SOLI
- ŁYŻECZKA PIEPRZU
- ŁYŻECZKA GAŁKI MUSKATOŁOWEJ

DO SOSU:

- 2-3 ŚREDNIE CEBULE
- 1-2 ŁYŻKI MASŁA
- 200 ML ŚMIETANKI 18%
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

DO PIECZENIA:

- FORMA 25x25 CM LUB PODOBNA
- TĘSZCZ DO SMAROWANIA FORMY
- BUŁKA TARTA DO OBSYPANIA FORMY

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

ZIEMNIĄKI OBIERZ, PRZEPŁUCZ I ZETRZYJ NA DROBNYCH OCZKACH, BĄDŹ UŻYJ MALAKSER/MASZYŃKI DO MIELENIA Z ODPOWIEDNIĄ

NAKŁADKĄ. TO SAMO ZRÓB Z CEBULĄ. MOŻESZ JĄ POSZATKOWAĆ LUB ZMIELIĆ W MASZYŃCE Z ZIEMNIĄKAMI. W PRZYPADKU TEJ BABKI ZIEMNIACZANEJ NIE ODLEWAMY NADMIARU WODY, KTÓRA POWSTAJE PRZY ŚCIERANIU ZIEMNIĄKÓW. WODA ODPAROWUJE PODCZAS PIECZENIA.

DO MISKI Z ZIEMNIĄKAMI I CEBULĄ WBIJ JAJKA ORAZ DODAJ POKROJONĄ W ZGRABNĄ KOSTECZKĘ, DOBREJ JAKOŚCI SŁONINĘ LUB BOCZEK. NAJLEPSZA BĘDZIE KOSTKA O WYMIARACH 0,5/0,5 CM. NA KONIEC DODAJ PRZYPRAWY. CAŁOŚĆ DOBRZE WYMIESZAJ I PRZELEJ DO FORMY WYSMAROWANEJ TĘSZCZEM I OBSYPANEJ BUŁKĄ TARTĄ.

BABKĘ ZIEMNIACZANĄ PIECZ PRZEZ 2 GODZINY, BEZ PRZYKRYCIA, NA ŚRODKOWEJ PÓŁCE W TEMPERATURZE 180 STOPNI. GRZANIE GÓRA/DÓŁ.

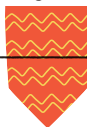
ŻEBY ZROBIĆ SOS, CEBULĘ POKRÓJ W KOSTKĘ I ZESZKLIJ NA MASŁE. PODLEJ ODROBINĄ WODY (1-2 ŁYŻKI) I DUŚ DO MIĘKKOŚCI. NASTĘPNIE DODAJ ŚMIETANĘ I RAZEM CHWILĘ POGOTUJ. DODAJ SÓL I PIEPRZ (OPCJONALNIE PIEPRZ CYTRYNOWY). JEŚLI TRZEBA SOS MOŻESZ ZAGĘŚCIĆ 1 ŁYŻKĄ MĄKI.





KARTACZE

Inaczej nazywane również cepelinami, braćmi pyz, ale w przeciwieństwie do nich zrobione są głównie z surowych ziemniaków z dodatkiem gotowanych ziemniaków, skrobi wyciśniętej z przetartych ziemniaków i mąki ziemniaczanej. Świetne smakują odsmażane na drugi dzień. Kartacze wymagają czasu i strasznie brudzą podczas pracy. Nie wymagają natomiast żadnych skomplikowanych i drogich składników.



KARTACZE

SKŁADNIKI:

OKRASA:

- 300 G SUROWEGO BOCZKU WIEPRZOWEGO
- 1 DUŻA CEBULA
- 4 ŁYŻKI SMALCU WIEPRZOWEGO

NA CIASTO:

- 2 KG OBRANYCH ZIEMNIAKÓW
- 2 ŁYŻKI MĄKI/SKROBI ZIEMNIACZANEJ
- 1 KG GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW

NA FARSZ:

- 500 G MIELONEJ ŁOPATKI WIEPRZOWEJ LUB GOLONKI BEZ KOŚCI
- 2 ŚREDNIE CEBULE
- PEASKA ŁYŻECZKA SOLI
- PEASKA ŁYŻECZKA MAJERANKU
- PÓŁ ŁYŻECZKI PIEPRZU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

SUROME ZIEMNIAKI OBIERZ I PRZETRZYJ NA TARCE. PRZY POMOCY ŚCIERKI LUB LNIANEGO PŁÓTNA ODCIŚNIJ Z NICH SOK. SOK ZOSTAW NA 10 MIN W MISCE. PO 10 MINUTACH DELIKATNIE ZLEJ WODĘ, NA DNIE POWINIEN POZOSTAĆ KROCHMAL, KTÓRY RAZEM Z MĄKĄ DODAJ DO ODCIŚNIĘTYCH ZIEMNIAKÓW. DO MASY TRAFIAJĄ RÓWNIEŻ GOTOWANE ZIEMNIAKI. CIASTO WYRÓB RĘCZNIE NA

JEDNOLITĄ MASĘ. JEŚLI PO UFORMOWANIU PLACKA NA DŁONI CIASTO ROZPADA SIĘ, DO MASY NALEŻY DODAĆ MĄKI ZIEMNIACZANEJ.

DO NADZIENIA OBIERZ CEBULE, POKRÓJ JE W DROBNĄ KOSTKĘ. MIĘSO ZMIEL NA SIECIE O NAJMNIEJSZYCH OCZKACH. DO MIĘSA DODAJ CEBULKĘ I MAJERANEK. DOPRAW SOLĄ I PIEPRZEM I STARANNIE WYMIESZAJ. DO MASY NIE WOLNO DODAWAĆ BUŁKI TARTEJ.

W DUŻYM GARNKU ZAGOTUJ WODĘ Z ODRÓBINĄ SOLI. NASTĘPNIE FORMUJ KARTACZE: ZRÓB CENTYMETROWY PLACEK NA CAŁĄ DŁOŃ, NA PLACEK POŁOŻ KULKĘ FARSZU (OK. 5 CM ŚREDNICY), A POTEM OKLEJ MASĄ MIĘSO, TAK ABY POWSTAŁA KULA O ŚREDNICY 7-8 CM. KARTACZE LEKKO SPŁASZCZ NADAJĄC IM OWALNY KSZTAŁT I ZARAZ PO UFORMOWANIU WŁOŻ DO GOTUJĄCEJ SIĘ WODY. W TRAKCIE GOTOWANIA WARTO POTRZAŚAĆ GARNKIEM CO JAKIŚ CZAS, ABY KARTACZE NIE PRZYKLEIŁY SIĘ DO DNA. PO WYPEŁNIĘCIU KARTACZY GOTUJ JE OK. 15 MINUT NA WOLNYM OGNIU. WARTO SPRÓBOWAĆ CZY SĄ NA PEWNO GOTOWE, JEŚLI NIE, GOTUJEMY DŁUŻEJ.

NA KONIEC PRZYGOTUJ OKRASĘ, CZYLI POKROJONY W DROBNĄ KOSTKĘ SMAŻONY BOCZEK Z CEBULKĄ. UWAGA NAIPIERW SMAŻ BOCZEK, POTEM DODAJ CEBULKĘ. CEBULA POTRZEBUJE MNIEJ CZASU, ŻEBY SIĘ USMAŻYĆ.





KISZKA ZIEMNIACZANA

Jest to dokładnie wymyte jelito wieprzowe wypełnione masą z surowych startych ziemniaków z mięsem wieprzowym, boczkiem lub słoniną i podsmażoną cebulką. Po upieczeniu przypomina rumianą, ciemnobrązową kiełbasę o chrupiącej skórce.



KISZKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI:

- 1,5 KG ZIEMNIAKÓW (WAŻONE JUŻ PO OBRANIU)
- 2 CEBULE
- 300 G BOCZKU WĘDZONEGO, KIEŁBASY LUB WĘDZONEJ SŁONINY
- 250 G MĄKI PSZENNEJ
- PÓŁ ŁYŻECZKI PIEPRZU
- 2 ŁYŻECZKI MAJERANKU
- 1,5 - 2 ŁYŻECZKI SOLI
- 3-4 ŁYŻKI SMALCU
- JELITA WIEPRZOWE OK. 1,5 - 2 M

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

JELITA OPŁUKUJEMY Z SOLI, ZALEWAMY CIEPŁĄ WODĄ I ZOSTAWIAMY NA OK 1-2 GODZINY.

CEBULĘ I BOCZEK POKRÓJ DROBNIUTKO I PODSMAŻ NA SMALCU NA ŻĘTO.

ZIEMNIAKI OBIERZ I ZETRZYJ NA NAJDROBNIJSZEJ TARCIE LUB W MASZYNI DO TARCIA. DO ZIEMNIAKÓW DODAJEMY MĄKĘ, PRZYPRAWY, PODSMAŻONĄ CEBULKĘ Z BOCZKIEM I DOKŁADNIE MIESZAMY.

MASĄ NADZIEWAJ JELITA - TAK JAK KIEŁBASĘ, NAJLEPIJ SPECJALNYM LEJKIEM. MOŻESZ ZROBIĆ KRÓTKIE KIEŁBASKI LUB JEDNĄ DŁUGĄ ZAWINIĘTĄ W ŚLIMAKA. KRÓTKIE KIEŁBASKI FAJNIE SPRAWDZĄ SIĘ NA GRILLU (TYLKO PRZED POŁOŻENIEM NA GRILLA POSMARUJ JE DOKŁADNIE TŁUSZCZEM). GOTOWE KISZKI PRZEŁÓŻ NA BLASZKĘ WYŁOŻONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA, WIERZCH KISZKI POSMARUJ ROZTOPIONYM SMALCEM. KISZKĘ DOŚĆ GĘSTO NAKŁUJ IGŁĄ. WSTAW DO PIEKARNIKA ROZGRZANEGO DO 180 STOPNI I PIECZ PRZYZ 20 MIN, NASTĘPNIE ZMNIEJSZ TEMPERATURĘ DO 160 STOPNI I PIECZ JESZCZE 30 - 40 MIN.





MROWISKO

Jest to słodkie ciasto przypominające kopiec lub choinkę zalane miodowym syropem i posypane makiem i rodzynekami. Nie mylić z faworkami.

MROWISKO

SKŁADNIKI:

NA CIASTO:

- 1,5 SZKLANKI MĄKI TORTOWEJ
- 4,5 ŁYŻKI MASEŁA
- 3 DUŻE JAJA
- PÓŁ KUBKA ŚMIETANY 18%
- PÓŁ ŁYŻECZKI SOLI - OK. 3 G
- 1/3 SZKLANKI CUKRU PUDRU
- 15 G SPIRYTUSU
- OLEJ DO SMAŻENIA LUB SMALEC

NA SYROP MIODOWY:

- 25 ML WODY
- 10 G MASEŁA
- PÓŁ ŁYŻKI CUKRU
- 75 G MIODU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

WSZYSTKIE SKŁADNIKI POWINNY MIEĆ TEMPERATURĘ POKOJOWĄ. MĄKĘ DWUKROTNIE PRZESIEJ. W MISCE UTRZYJ MASEŁO Z CUKREM, DO MOMENTU GDY MASA BĘDZIE PUSZYSTA I JEDNOLITA. MIESZAJĄC DODAWAJ PO JEDNYM JAJKU, POTEM ŚMIETANĘ I SPIRYTUS. NASTĘPNIE PARTIAMI WSPYJ MĄKĘ. NIE ŚPIESZ SIĘ. PO KILKU MINUTACH WYJMIJ CIASTO NA STOLNICĘ I WYRABIAJ RĘCZNIE – MOŻNA PODSYPAC MĄKĄ, ALE NIE DODATKOWĄ – MA BYĆ W SUMIE TYLE CO W PRZEPISIE. MALTRETOWANIE I UBIJANIE CIASTA TO WAŻNY ELEMENT TEJ RECEPTURY – CHODZI O JEGO SILNE NAWIĘTRZENIE. WYROBIONE CIASTO

OWIŃ FOLIĄ SPOŻYWCZĄ I ODEŹŃ NA 30 MINUT DO LODÓWKI. W TYM CZASIE ZRÓB SYROP I ROZGRZEJ OLEJ.

ABY ZROBIĆ SYROP SKŁADNIKI ROZTAPIAMY W RONDLU I NA WOLNYM OGNIU GOTUJEMY 10 MINUT. LEKKO OSTUDZAMY.

PO WYJĘCIU CIASTA Z LODÓWKI TRZEBA JE ROZWAŁKOWAĆ NAJCIEŃIEJ JAK SIĘ DA, NIE PODSYPYJ MĄKĄ LECZ PODLEWAJ OLEJEM. ROBIMY TO PARTIAMI. CIASTO, KTÓRE CZEKA NA WAŁKOWANIE, MUSI BYĆ CIĄGLE PRZYKRYTE – JEŻELI WYSCHNIE – WCIĄGNIE TĘSZZCZ.

ROZWAŁKOWANE CIASTO TNIJ W PROSTOKĄTY I SMAŻ NA GŁĘBOKIM OLEJU (NA GŁĘBOKIEJ PATELNI LUB W RONDLU) PO MINUCIE Z KAŻDEJ STRONY, AŻ UZYSKAJĄ ŻŁOTY KOLOR. ZROBIONE ODKŁADAJ NA PRZYGOTOWANY RĘCZNIK PAPIEROWY DO ODSĄCZENIA I OSTYGNĘCIA.

PATERĘ CZY TACĘ LEKKO POSMARUJ SYROPEM I UŁOŻ WARSTWY KOPCZYKA.

KAŻDĄ WARSTWĘ SOLIDNIE SKRAPIAJ SYROPEM (ŁYŻECZKĄ) I POSYPYJ WEDLE UZNANIA MAKIEM I RODZYNKAMI. MOŻNA USMAŻONE PŁATKI NASĄCZAĆ W SYROPIE, ALE JEST TO OPCJA DLA WYJĄTKOWYCH FANÓW SŁODKICH CIAST, WTEDY TEŻ POTRZEBUJEMY ZNACZNIE WIĘCEJ SYROPU.

NA KONIEC SOLIDNIE POSYPUJEMY MROWISKO MRÓWKAMI, CZYLI MAKIEM I RODZYNKAMI.



PLACKI ZIEMNIACZANE

Jest to bardzo prosta potrawa przygotowana z drobno startych surowych ziemniaków z dodatkiem jaj, soli i mąki.

W wersji na słodko podawane z cukrem i śmietaną, twarogiem lub konfiturą, w wersji wytrawnej do ciasta dodajemy cebulkę, a same placki podajemy z kwaśną śmietaną, gulaszem lub różnorodnymi sosami.

Placki możemy również zrobić w trochę inny sposób: połowę ziemniaków trzemy na małych oczkach, a resztę na dużych, placki będą trochę bardziej chrupiące.



PLACKI ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI:

- 1 KG OBRANYCH ZIEMNIAKÓW - OK. 10 ŚREDNICH ZIEMNIAKÓW
- 2 ŚREDNIE LUB MAŁE JAJKA
- MAŁA CEBULA - OK. 120 G
- 2 PŁASKIE ŁYŻKI MĄKI PSZENNEJ
- PŁASKA ŁYŻECZKA CUKRU
- PŁASKA ŁYŻECZKA SOLI
- PŁASKA ŁYŻECZKA PIEPRZU
- OLEJ DO SMAŻENIA LUB SMALEC

DODATKI:

- ŚMIETANA 18%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

OBRAŃE ZIEMNIAKI ZETRZYJ NA DROBNYCH OCZKACH BĄDŹ UŻYJ MALAKSERA/MASZYŃKI DO MIELENIA Z ODPOWIEDNIĄ NAKŁADKĄ. MASĘ ZIEMNIACZANĄ ODCIŚNIJ Z NADMIARU WODY. MASA POWINNA BYĆ MOKRA, JEDNAK NIE POWINNA STAĆ W NIEJ WODA. ODCIŚNIĘTEJ WODY NIE WYLEWAJ. ODSTAW JĄ W MISECZCE NA 10-20 MINUT. PO TYM CZASIE NA DNE NACZYŃNIA POWINNA ZEBRAĆ SIĘ SKROBIA Z ZIEMNIAKÓW. WYLEJ CAŁĄ WODĘ. NA DNE POWINNA ZEBRAĆ SIĘ

PRZYNAJMNIEJ JEDNA ŁYŻKA SKROBI. CEBULĘ DROBNO POSZATKUJ. DO MISKI ZE STARTYMI ZIEMNIAKAMI DODAJ UZYSKANĄ SKROBIĘ. WBIJ JAJKA, WSYP MĄKĘ PSZENNĄ ORAZ CUKIER, SÓL I PIEPRZ. NIE ZAPOMNIJ O POSIEKANEJ CEBULI. BARDZO DOKŁADNIE WYMIESZAJ CAŁĄ MASĘ. PRZYGOTUJ SOBIE ŚREDNIĄ LUB DUŻĄ PATELNIĘ Z GRUBYM DNEM. ZACZNIJ JĄ NAGRZEWAC. DODAJ 2-3 ŁYŻKI SMAŁCU LUB OLEJU.

DUŻĄ ŁYŻKĄ NAKŁADAJ PORCJE MASY ZIEMNIACZANEJ. PLACKI ZIEMNIACZANE PRZEWRACAJ NA DRUGĄ STRONĘ, GDY ZROBIĄ SIĘ OD SPODU RUMIANE. JEŚLI RUMIENIĄ SIĘ ZA SZYBKO, TO ZMNIJSZ MOC PALNIKA. JEŚLI PO KILKU MINUTACH SĄ NADAL DOŚĆ BLADE, TO ZWIĘKSZ MOC PALNIKA. TO JAK DŁUGO BĘDĄ SIĘ SMAŻYŁY ZALEŻY OD PATELNI, MOCY PALNIKA I GRUBOŚCI PLACKÓW. ORIENTACYJNIE JEDNAK NIE POWINNO TO TRWAĆ DŁUŻEJ NIŻ TRZY MINUTY NA STRONĘ. W TEN SPOSÓB USMAŻ WSZYSTKIE PLACKI ZIEMNIACZANE. POWINNO CI WYJŚĆ OKOŁO 20-25 PLACKÓW.

PLACKI PODAWAJ NA CIEPŁO, SAME LUB Z ŁYŻKĄ ŚMIETANY 18% LUB JOGURTU NATURALNEGO.

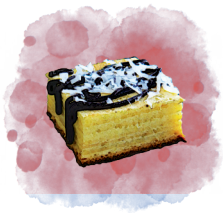


SĘKACZ

Jest to wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, pieczonego nad otwartym ogniem na obracającym się różnie w kształcie drewnianego wataka lub wydłużonego stożka.

W przeciwieństwie do niemieckiego Baumkuchena, sękacz z tego regionu ma sople naśladowujące sęki.

W domu możemy zrobić własny sękacz, przypominać on jednak będzie bardziej warstwowy indonezyjski Lapis lub sękacz królewski, niż tradycyjny sękacz.



SĘKACZ DOMOWY

SKŁADNIKI:

- 6 JAJ
- 200 G MASEŁA
- 100 G CUKRU BIAŁEGO
- 100 G CUKRU PUDRU
- 3 ŁYŻECZKI CUKRU Z WANILIĄ
- 50 G MĄKI PSZENNEJ
- 50 G MĄKI ZIEMNIACZANEJ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

NAGRZEJ PIEKARNIK DO 220 ST. CELSJUSA. JAJA ROZBIJ W TAKI SPOSÓB, BY ODDZIELIĆ BIAŁKA OD ŻÓŁTEK. MASEŁO UCIERAJ Z CUKREM WANILIOWYM I CUKREM PUDREM DODAJĄC PO JEDNYM ŻÓŁTKU W CZASIE MIKSOWANIA. MĄKĘ ZIEMNIACZANĄ I PSZENNĄ MIESZAJ PRZESIEWAJĄC I STOPNIOWO DODAJĄC DO

UBIJANEJ MASY. CAŁOŚĆ MIKSUJ. BIAŁKA UBIJAJ NA SZTYWNO DODAJĄC SZCZYPTĘ SOLI I STOPNIOWO DOZUJĄC DO NIEJ CUKIER BIAŁY. OBIE MASY POŁĄCZ I DELIKATNIE WYMIESZAJ. MASA MUSI POZOSTAĆ PUSZYSTA.

CIASTO PIECZ WARSTWOWO W TORTOWNICY NA PAPIERZE DO PIECZENIA. PO NAŁOŻENIU PIERWSZEJ WARSTWY I WYRÓWNIANIU WSTAW FORMĘ DO PIEKARNIKA NA 5 MINUT. NA TAK UPIECZONĄ WARSTWĘ NAŁOŻ KOLEJNĄ I POWTARZAJ PIECZENIE, AŻ DO SKOŃCZENIA MASY. GOTOWE CIASTO OSTUDŹ W FORMIE, BRZEGI ODKLEJ NOŻEM, A NASTĘPNIE PRZEWROC FORMĘ DO GÓRY DNEM. CIASTO POWINNO WYJŚĆ ŁADNIE Z FORMY.

POKROJONEGO SĘKACZA MOŻESZ PRYZYDROBIĆ POLEWĄ CZEKOLADOWĄ.

! Sękacze często jeszcze są pieczone w domach i gospodarstwach. Jeżeli szukasz niepowtarzalnego smaku, to podczas urlopu na Suwalszczyźnie rozejrzyj się po najbliższej okolicy w poszukiwaniu lokalnych wytwórców. Takie sękacze pieczone są metodą tradycyjną, czyli na wataku nad paleniskiem, najczęściej nad drewnem brzoźowym.



U Alika
kuchnia tatarska

1

Kuchnia Tatarska u Alika

📍 Zastawie 42, Suwałki

☎ 885 385 723

🌐 Kuchniaualika.pl

📘 [Kuchnia.u.Alika](https://www.facebook.com/Kuchnia.u.Alika)

Kuchnia tatarska i dania kresowe z nutą orientu.
Placki ziemniaczane • Kibiny • Deska tatarska • Czeburek • Stulistnik • Pierogi



2

Restauracja Tatarak

📍 Pułaskiego 24K, Suwałki

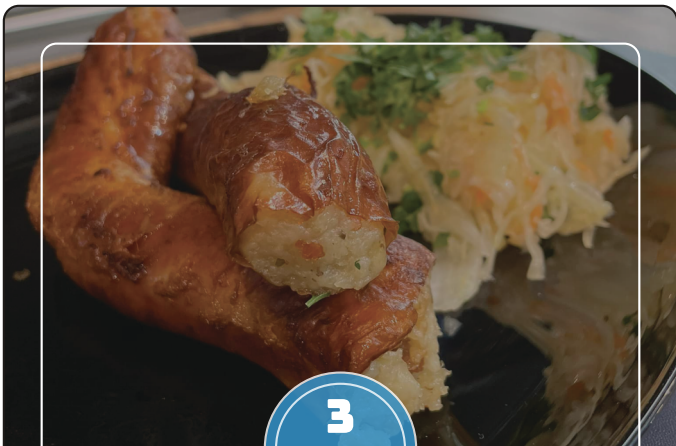
☎ 87 739 59 00

🌐 hotelloft.pl/restauracja/restauracja-tatarak

📘 [RestauracjaTatarakSuwalki](https://www.facebook.com/RestauracjaTatarakSuwalki)

Restauracja w Hotelu Loft 1898.
Regionalne wędliny i sery • Chleb własnej produkcji • Regionalne ryby

8



3

BAR RATUSZOWY

📍 Mickiewicza 1, Suwałki

☎ 87 562 80 40

📘 [bar.ratuszowy](https://www.facebook.com/bar.ratuszowy)

Dobre i tanie obiady domowe. Menu zmienia się codziennie.
Placki ziemniaczane • Babka ziemniaczana • Pierogi • Kartacze
Bar działa w godzinach pracy urzędu.



Rita

PIEROGARNIA RITA

📍 Noniewiczza 85B, Suwałki

☎ 664 561 136

🌐 [ritapierogarnia.pl](https://www.ritapierogarnia.pl)

4

Pierogarnia serwuje ponad 20 różnych przepysznych pierogów, ale oprócz tego zjemy tuobiady domowe i dania regionalne.

Placki ziemniaczane • Kartacze • Pierogi

9



5

Logos

📍 Kościuszki 120, Suwałki

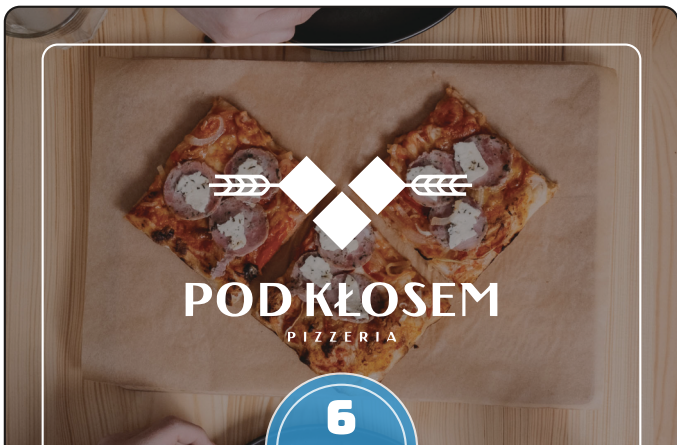
☎ 87 566 69 00

🌐 suwalki.hotellogos.pl/restaurant

📘 [hotel.logos.suwalki](https://www.facebook.com/hotel.logos.suwalki)

Codziennie inne menu, na dania regionalne trzeba „trafić” :)

Placki ziemniaczane • Kartacze • Pierogi



6

Pizzeria pod kłosem

📍 Emilii Plater 8, Suwałki

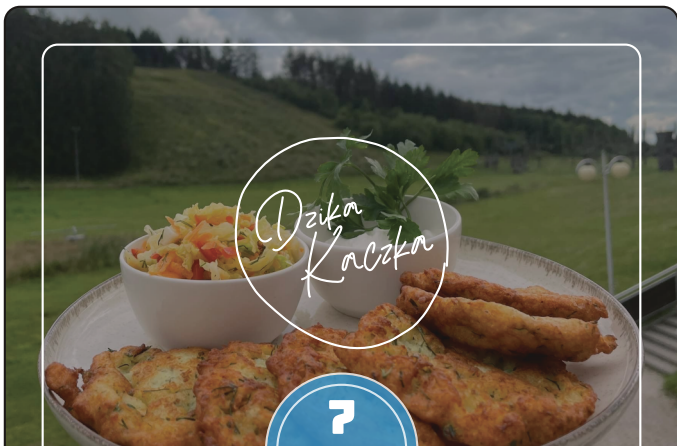
☎ 888 065 620

📘 [podklosemsuwalki](https://www.facebook.com/podklosemsuwalki)

Jest to pizzeria, także jako takich dań regionalnych nie uświadczymy, ale znajdziemy tam pizzę z lokalnych produktów i składników.

Pizza z regionalnym smakiem

10



Dzika
Kaczka

7

Dzika Kaczka

📍 Szelment 2, Szelment

☎ 511 743 474

🌐 wosir-szelment.pl/gastronomia/dzika-kaczka

📘 [dzikakaczka.szelment](https://www.facebook.com/dzikakaczka.szelment)

Restauracja w pięknej okolicy, która serwuje dania regionalne.
Placki ziemniaczane • Kartacze • Kiszka ziemniaczana • Babka ziemniaczana



POD JELONKIEM

RESTAURACJA & CATERING

8

Restauracja pod Jelonkiem

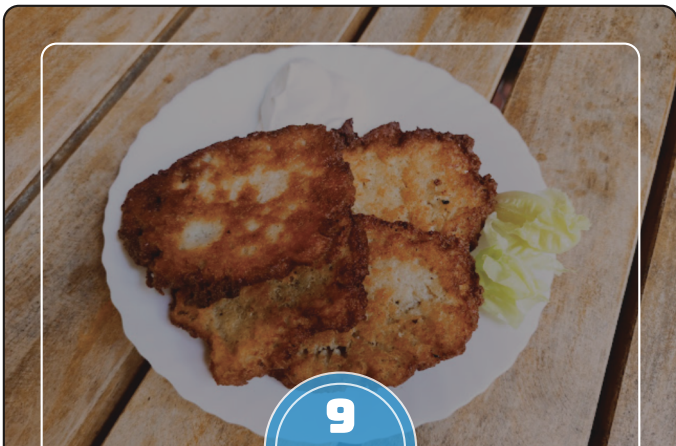
📍 Sportowa 7, Jeleniewo

☎ 87 568 30 21

🌐 podjelonkiem.pl

Jedna z najstarszych restauracji na Suwalszczyźnie.
Pierogi • Kartacze • Placki ziemniaczane • Kiszka ziemniaczana
Regionalne ryby • Zupa pokrzywowa Mrowisko • Sękacz • Podpiwek

11



9

Gospoda Jaćwing

📍 Smolniki 17A, Smolniki

☎ 692 586 719

Gospoda znajduje się za sklepem spożywczym bardzo blisko punktu widokowego „U pana Tadeusza”. Wygląda niecodziennie, ale jedzenie jest bardzo dobre.

Placki ziemniaczane • Kartacze • Pierogi



10

Karczma Dom Litewski

📍 Wileńska 9, Sejny

☎ 87 517 33 00

🌐 karczmasejny.pl

📘 karczma.litewska

Gospoda znajduje się za sklepem spożywczym bardzo blisko punktu

12 Wędzone uszy • Smalczyk • Soczewiaki • Kartacze • Mrowisko • Sękacz

**11**

Pierogarnia „Bite”

📍 Wigry 4, Wigry

☎ 508 220 490

Lokalna pierogarnia pani Teresy Biziewskiej znajdująca się w przyczepie kempingowej u stóp klasztoru wigierskiego, miejsce można powiedzieć już kultowe. Bardzo luźne godziny otwarcia, jednym słowem trzeba mieć szczęście, otwarte sezonowo.

Smażone pierogi wigierskie • Sękacz • Mrowisko

**12**

Refektarz Domu Królewskiego

📍 Wigry 11, Wigry

☎ 87 566 24 99

🌐 nawigry.pl/restauracja-w-wigrach

📘 [Pokamedulski.Klasztor.w.Wigrach](https://www.facebook.com/Pokamedulski.Klasztor.w.Wigrach)

Klimatyczne miejsce w klasztorze, przysmaków kuchni wigierskiej.
Babka ziemniaczana • Placki ziemniacze • Pierogi • Soczewiaki • Sieja • Sękacz

13



RESTAURACJA WIGRASZEK

📍 Bryzgiel 19A, Bryzgiel

☎ 500 723 235

🌐 wigraszek.com.pl

Restauracja położona na malowniczym brzegu jeziora, a niedaleko wieża widokowa z pięknym widokiem na jezioro Wigry.

Kartacze • Soczewiaki • Babka ziemniaczana
Ryby Regionalne • Pierogi



BAR POD DĄBKIEM

📍 Gawrych Ruda 66, Wigry

☎ 508 982 825

🌐 barpoddabkiem.pl

Bar po drodze na Wigierską kolej wąskotorową na rozstaju dróg Suwałki-Płociczno-Sobolewo.

Kiszka ziemniaczana • Pierogi • Kartacze
Babka ziemniaczana • Soczewiaki • Ryby regionalne



15

Komosianka

📍 Huta 7, Huta

☎ 515 269 875

🌐 hutta.pl/restauracja/restauracja-komosianka

Kolejne miejsce w pobliżu jeziora. Lokal posiada taras z widokami, a główna sala znajduje się w starych pokamedulskich piwnicach.

Domowy smalec • Regionalna ryba • Placki ziemniaczane • Pierogi



16

RESTAURACJA ALBATROS

📍 Mostowa 3, Augustów

☎ 87 643 21 33

🌐 restauracjaalbatros.pl

📘 albatrosrestauracja

Restauracja z ponad 50 letnim doświadczeniem z zabytkowym neonem i ławeczką z Beatą z Albatrosa.

Smalec • Kartacze • Babka ziemniaczana
Kiszka ziemniaczana • Pierogi

15

RESTAURACJE

Restauracja Skarpa

- ul. Piłsudskiego 13, Sejny
- ☎ 87 516 21 87
- ☎ 87 516 20 65
- 🌐 www.skarpa.sejny.pl
- Soczewiaki • Kartacze • Kiszka • Kakory •

Pod Sieją

- Stary Folwark 48
- ☎ 87 563 70 10
- Sezonowo**
- Soczewiaki • Chłodnik • Kartacze • Kiszka •

Gościniec Drumlin

- Udziejek 11A
- ☎ 87 568 32 86
- 🌐 drumlin.pl
- Bliny • Sękacz • Mrowisko • Stulistnik •

U Jawora

- Gawrych Ruda 40
- ☎ 691 727 865
- Sezonowo**
- Smażone ryby • Kartacze • Kiszka • Chłodnik •

Zajazd Litewski

- Szkolna 67, Puńsk
- ☎ 697 161 417
- 🌐 zajazdlitewski.pl
- Kibiny • Sękacz • Kiszka • Kartacze • Mrowisko •

Restauracja Akvilon

- ul. Kościuszki 4, Suwałki
- ☎ 87 566 59 30
- 🌐 akvilon.pl/restauracja/
- Sezonowe produkty • Dziczyzna • Zupa rybna • Dania regionalne •

SKLEPY I WYTWÓRCY

Augustowska Miodosytnia

- Tytoniowa 9, Augustów
- ☎ 601 542 516
- Podpiwki • Zbicień • Miód pitny •

Malaga

- Kościuszki 60, Suwałki
- Ryby • Sękacz • Mrowisko •

Sękacze Sowa

- Bród Mały 6a
- ☎ 514 737 704
- 📘 [panisowasuwalki](#)
- Sękacz • Mrowisko • Makowiec • Piernik •

Stowarzyszenie Macierzanka

- Suwałska 17A, Wizajny
- ☎ 87 568 85 08
- Sery podpuszczkowe z Wizajn •

Sklep litewski Ruta

- Emilii Plater 15, Suwałki
- ☎ 87 566 41 90
- Kartacze • Sękacz • Sery • Kwas chlebowy • Mrowisko • Produkty litewskie •

Vynoteka

- Pułaskiego 127, Suwałki
- ☎ 511 134 054
- 🌐 vynoteka.pl
- Produkty litewskie • Wędliny •

Browar północny

- Noniewicza 42, Suwałki
- ☎ 502 699 399
- 🌐 browarponocny.business.site
- Regionalne piwo • Kartacze • Babka ziemniaczana • Regionalna kuchnia •

Zielarnia Suwalska

- Kościuszki 112C, Suwałki
- ☎ 730 309 030
- 🌐 zielarniasuwalska.pl
- Autorskie mieszanki ziół • Produkty naturalne • Kosmetyki naturalne •

Wiejskie Smaki

- Pułaskiego 72/3, Suwałki
- ☎ 511 114 873
- 🌐 wiejskie-smaki.pl
- Sękacze • Chleby • Miody • Sery •

Mąka i woda - piekarnia

- Witosa 5, Suwałki
- ☎ 504 136 405
- Rzemieślnicze chleby • Ciastka •

Augustowskie smaki natury

- Netta Pierwsza 4
- ☎ 692 421 879
- 📘 [czerwonapolska](#)
- Lokalne sery • Twarogi • Wypieki •

Serowar Sokółski

- Miejskie Nowiny 6
- ☎ 601 588 105
- 📘 [SerowarSokolski](#)
- Kozie sery własnej produkcji •

Mroczkowsy I.B. Piekarnia

- Strażacka 11, Puńsk
- ☎ 87 516 10 70
- Mrowiska • Sękacze • chleby •

MartenSok

- Marynowo 3
- ☎ 665 179 836
- Naturalne soki • Zdrowa żywność •