

CZULENT 28 zł/porcja (1, 2, 3, 5, 6)**DANIE SPECJALNE / KUCHNIA ŻYDOWSKA**

w każdą niedzielę od 12:00 – wykwintne, tradycyjne danie kuchni żydowskiej, oryginalnie jedzone łyżką. Czulent to bardzo wolno gotowany (duszony) gulasz, przyrządzany z koszerne mięsa, z fasolą (często ciecierzycą), cebulą, kaszą jęczmienną lub jaglaną. W jego skład mogą wchodzić także jajka na twardo, knedle. Spożywany w szabat.

W związku z tym, że w szabat nie wolno gotować na ogniu, czulent przygotowuje się przed jego rozpoczęciem, a następnie pozostawia w rozgrzanym piecu, aby uduśił się przez noc i był gotowy na sobotni obiad. Dawniej, w małych miejscowościach noszono przygotowany czulent do miejscowej piekarni, aby uduśił się w powoli stygnącym piecu chlebowym. Specjalne miejsce w piecu, służące do przechowywania ciepłych potraw, nazywa się szabaśnikiem.

CZULENT w Kresowej Osadzie jest pieczony (duszony) od sobotniego wieczoru przez całą noc do południa w niedzielę. W skład naszego przysmaku wchodzi m. in. wołowina, gęsiina, kasza pęczak, warzywa, fasola, gęsi smalec, jaja i inne.

**ZUPY****BARSCZ UKRAIŃSKI**

10 zł (1, 2, 5)

KUCHNIA UKRAIŃSKA

tradycyjna potrawa galicyjska, przygotowywana według pierwotnej (tradycyjnej) receptury bez fasoli, na wywarze wołowo-wieprzowym

UCHA ★**WEGE** 15 zł (1, 4, 6)**KUCHNIA ROSYJSKA**

aromatyczna zupa rybna z faworkami z karpia na bulionie z ryb słodkowodnych pochodzących z gospodarstwa "Smolin fish"

ŻUREK NA ZAKWASIE

10 zł (1, 2, 3, 5, 7)

żurek na zakwasie żytnim, serwowany ze swojskim jajkiem i kiebasą z domowej wędzarni

ROSÓŁ

10 zł (1, 3, 4, 5, 6)

z makaronem na swojskiej kurcze, kaczcze i wołu

NA DOBRE DANIA WARTO CZekać!

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco przy maksymalnym wykorzystaniu świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania na zamówione dania może wynieść ponad 30 minut.

KARTA DAŃ I NAPOJÓW**MENU****SEZONOWA KUCHNIA AUTORSKA, REGIONALNA, KRESOWA**

MENU PRZYGOTOWAŁ SZEf KUCHNI ANDRZEJ WĘGIERAK ORAZ MARCIN KRUPA

LATO 2019

RESTAURACJA CZYNNA CODZIENNIE 12:00 – 18:00, W SOBOTY KONIECZNA WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOPASOWANIA GODZIN OTWARCIA DO OCZEKIWAŃ GOŚCI PO UPRIEDNIM ZAMÓWIENIU

**DANIA GŁÓWNE** i nie tylko

TATAR z podkarpackiej polędwicy wołowej z dodatkami (ogórek, cebula, grzybki, żółtko, musztarda) 26 zł (1, 2, 7)

BLINY Z KAWIOREM oraz wędzonym łososiem i śmietaną **WEGE** **KUCHNIA ROSYJSKA** 24 zł (1, 2, 7)

BURGERPROZIK swojski super burger z naszego proziaka z pieczoną karkówką, ogórkiem małosolnym, sosem pomidorowym, rukolą i karmelizowaną cebulą 18 zł (1, 5, 6)

INDYK DŁUGO PIECZONY delikatna golonka z indyka dłuugo pieczona (duszona) w ziołach, jarzynach, naszym miodzie i świeżym piwie Basznia Pils 19 zł (1, 3)

PSTRĄG PIECZONY z pietruszką i cytryną podany z masłem czosnkowo-koperkowym **WEGE** 20 zł (3, 4, 5)

PIEROGI Z GĘSINĄ przygotowywane codziennie z roztoczańskiej gęsi, obficie okraszone borowikami na klarowanym maśle. 24 zł (1, 3, 5, 6) porcja 12 szt

Oryginalna receptura pierogów z gęsiną została wymyślona i wprowadzona w Kresowej Osadzie w 2014 roku, zaczerpnięta ze staropolskich kresowych przepisów. Do dziś jest daniem flagowym naszej restauracji, docenianym nie tylko w naszym regionie.

PIEROGI RUSKIE podawane z masłem (codziennie świeże) **WEGE** 15 zł (1, 3, 5, 6) porcja 12 szt

PIELMIENI małe pierożki z farszem wołowo-cielęcym, zanurzone w bulionie, serwowane z kwaśną śmietaną i octem. Danie z dawnych Kresów. **KUCHNIA ROSYJSKA** 18 zł (1, 2, 5, 7)

SZWABY pierogi sporządzane ze startych i gotowanych ziemniaków nadziewane farszem twarogowo ziemniaczanym – całość obficie okraszona skwarkami. Danie pochodzi ze wsi Reichau (obecnie Podlesie, 3 km od Kresowej Osady) **KUCHNIA NIEMIECKA** 18 zł (1, 2, 5, 7) **WEGE**

GOŁĄBKI NA SPOSÓB LWOWSKI **WEGE** Dawne smaki polskiego Lwowa i okolic. 18 zł (1, 2, 7) porcja 2 szt

PENNE Z POKRZYWĄ Makaron penne z kurczakiem otulony pesto z pokrzywy i orzeszkami pinii. 19 zł (1, 2, 5, 6)

SALATKI**KURCZAK Z GRZANKĄ**

Salatka z grillowanym kurczakiem i bagietką czosnkową

18 zł (1, 2, 3, 5, 6)

BURAK PIECZONY

Salatka z pieczonym burakiem, kozim serem od Leda Ser z pestkami dyni i swojskim dressingiem miodowym.

WEGE 22 zł (1, 2, 3, 5, 6)**KACZKA Z GRILLA** ★

Salatka z grillowaną kaczką, gruszką, winogronem, rukolą, pestkami i sosem z jeżyn leśnych.

24 zł (1, 2, 3, 5, 6)

DODATKI

ziemniaki młode 5 zł

ziemniaki opiekane / frytki 6 zł

pieczywo 2 zł

SOS grzybowy / cebulowy 5 zł

SURÓWKI

zestaw surówek 6 zł

/ biała kapusta 4 zł

/ marchew z pomarańczą

/ buraki

/ ogórek małosolny

kapusta zasmażana 6 zł

mizeria 6 zł

salatka z pomidorów, 8 zł

ogórków małosolnych,

dymki z dressingiem

miodowo-oliwnym ★



DANIA GŁÓWNE i nie tylko

KURCZAK W ŚMIETANIE	delikatna ugrillowana pierś kurczaka z karmelizowaną młoda marchwią i sosem śmietanowym	18 zł (3, 5, 6)	
KRÓLIK W WINIE	Królik pieczony, serwowany w sosie własnym, marynowany w białym winie i świeżych przyprawach. Króliki z gospodarstwa "Natura" w Podemsczyźnie.	22 zł (3, 6)	
GOLONKA W PIWIE	Golonka wieprzowa, marynowana w naszym miodzie lubaczowskim oraz piwie festiwalowym pszenicznym, pieczona z warzywami korzennymi.	24 zł (1, 5, 6)	
KOTLET SCHABOWY	klasyk na młodej kapuście zasmażanej	19 zł (1, 3, 5, 6)	
PIZZA NIE LOKALNA – ALE FAJNA!	Talerz 24 cm. Sos pomidorowy, mozzarella, salami, boczek, czosnek, cebula (na cienkim cieście)	20 zł (1, 3, 5, 6)	
CZULENT	tylko w niedzielę od 12:00 Pieczony (duszony) od sobotniego wieczoru przez całą noc do południa w niedzielę. Wołowina, gęsiną, kasza pęczak, warzywa, fasola, gęsi smalec, jaja i inne.	28 zł (1, 2, 3, 5, 6)	

KUCHNIA ŻYDOWSKA

DODATKI

ziemniaki młode	5 zł
ziemniaki opiekane / frytki	6 zł
pieczywo	2 zł
Sos grzybowy / cebulowy	5 zł

SURÓWKI

zestaw surówek / biała kapusta	6 zł
/ marchew z pomarańczą / buraki	4 zł
/ ogórek małosolny	6 zł
kapusta zasmażana	6 zł
mizeria	6 zł
sałatka z pomidorów, ogórków małosolnych, dymki z dressingiem miodowo-oliwnym	8 zł

produkty lokalne danie regionalne danie autorskie szef kuchni poleca

DESERY

SERNIK	13 zł (1, 2, 3)
przygotowywany na miejscu z lokalnego twarogu, serwowany z owocami, bitą śmietaną i lodami	
SZARLOTKA	13 zł (1, 2)
z dużą ilością smażonych miejscowych papierówek, podawana z owocami, bitą śmietaną i lodami	
LODY W SŁOJU	13 zł (1, 2, 6, 7)
ciekawa kompozycja lodowo-owocowa z jogurtem naturalnym, otrębami i miodem dla dużego i małego	
NALEŚNIKI	15 zł (1, 2, 5, 6, 7)
z serem, bitą śmietaną i owocami	porcja 2 szt

MENU DLA DZIECI

Rosółek z makaronem	6 zł (1, 2, 3, 5, 7)
Pierozki ruskie	porcja 6 szt 9 zł (1, 2, 7)
Nugetsiki drobiowe z frytkami i keczupem	14 zł (1, 2, 7)
Naleśnik z dżemem lub serem i cukrem pudrem	9 zł (1, 2, 6, 7)

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

conajmniej 5 dni wcześniej

Gęś pieczona w całości z wykwintnym nadzieniem	od 290 zł
mięśno-pomarańczowym z kluskami i modrą kapustą	
Pieczone prosię / dzik	od 1600 zł
Jesiotr / Łosoś pieczony w całości	od 400 zł
Torty, ciasta, tarty, desery na zamówienie	

ALERGENY

1 gluten, 2 mleko, 3 soja, 4 ryby, 5 grzyby, 6 orzechy, 7 jaja



PIWO Z KRESOWEJ

Piwo nasze swojskie / butelka 0,5 l	
BASZNIA PILS ŚWIEŻE	7 zł
BASZNIA LAGER	8,50 zł
Festiwalowa PSZENICA	11,50 zł
BASZNIA MIODOWE	9,90 zł
PIWO NA PREZENT 4 i 6 PAKI	
	/ butelka 0,5 l
PIWO LEŻAJSK	6 zł
PIWO 0%	7 zł

NAPOJE SEZONOWE

SPRITZER	12 zł
białe wino, woda gazowana, lód, cytryna 400 ml	
LEMONIADA zimna 400 ml	10 zł
KOMPOT ze świeżych owoców 400 ml	4 zł
KOMPOT dzbanek 1 l	10 zł

NAPOJE ZIMNE

PEPSI / MIRINDA / 7UP	0,2 l	4 zł
WODA MINERALNA	0,2 l / 0,5 l	4 / 6 zł
WODA MINERALNA	dzbanek 1 l	7 zł
SOK jabłko / pomarańcza / pomidor	0,2 l	4 zł

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	6 zł	KAWA Z BITĄ ŚMIETANĄ	12 zł	HERBACIANY KUBEK	6 zł
KAWA BIAŁA	8 zł	FRAPPA – KAWA MROŻONA	12 zł		
KAWA LATE	10 zł	AMERICANO	8 zł		

ALKOHOLE

NALEWKA DOMOWEJ ROBOTY	25 zł
pigwa, truskawka, wiśnia, czeremcha, jagoda 250 ml	
WÓDKA WYBOROWA	50 ml 5 zł
WÓDKA BACZEWSKI	50 ml 8 zł
WINO francuskie 140 ml / karafka 0,5 l	6 / 18 zł
wytrawne rozlewane białe / czerwone	
PROSSECO	butelka 0,7 l 45 zł

POLECAMY DLA BLISKICH SWOJSKIE WYROBY:

MIODY, MIĘSA W SŁOJACH, HERBATY ZIOŁOWE, PIWA, PRZYPRAWY, MYDEŁKA

MIODY Świeżutkie własne miody – wpisane na listę produktów regionalnych i tradycyjnych	
LUBACZOWSKI LIPOWY w tym roku z wyraźnym smakiem spadzi	0,9 kg 36 zł
LUBACZOWSKI WIELOKWIATOWY LEŚNY	0,22 kg 10 zł
ZIOŁA SUSZONE MELISA / MIĘTA / POKRZYWA	op. 50 g 5 zł
WYROBY MIĘSNE peklowane w stoikach 0,5 kg	
MIĘSO WIEPRZOWE	20 zł
SMALEC	16 zł
PASZTET	18 zł
WOŁOWINA	29 zł



www.kresowaosada.pl

wesela | bankiety | imprezy okolicznościowe | noclegi
imprezy plenerowe | wypoczynek indywidualny i rodzinny
wycieczki edukacyjne dla szkół | konferencje i szkolenia

tradycyjne potrawy kuchni kresowej
tematyczna wioska rękodzielnicza
galeria lokalnej historii

500 738 500
16 632 72 20

- * restauracja czynna: poniedziałek – sobota 12:00 – 18:00, niedziela 12:00 – 20:00
- * w weekendy konieczna rezerwacja
- * przy rezerwacji – możliwość dopasowania godzin otwarcia do oczekiwań gości
- * polecamy się na wesela i inne okoliczności (przyjęcia od 2 do 700 osób)
- * realizujemy catering i imprezy we wskazanym miejscu

