

MENU JESIEŃ 2020

Restauracja czynna w każdą niedzielę 12-18 oraz 7/24 na zamówienie.

Polecamy się na przyjęcia okolicznościowe, studniówki, opłatki wigilijne, spotkania firmowe, bale andrzejkowe, sylwester. Mamy ostatnie terminy na wesele w 2021 r.

Na jesienne dni polecamy:

Grzaniec z korą cynamonu, pomarańczą i goździkami 8,99 / 0,3 l

Napoje zimne:

Pepsi / Mirinda / 7 UP	5,00 / 0,2 l
Woda mineralna	6,00 / 0,5 l
Woda mineralna dzbanek	12,00 / 1 l
Sok jabłko / pomarańcza	5,00 / 0,2 l

Napoje ciepłe:

Espresso	6,00
Kawa biała	8,00
Kawa late	12,00
Americano	8,00
Herbacyany Kubek	6,00

Drinki:

Letnie orzeźwienie – wódka, sok jabłkowy, mango, passoa	18,00
Mojito – rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	19,00

Alkohole:

Wino francuskie wytrawne białe/czerwone	8,00 / 140 ml 20,00 / 0,5 l
Nalewka domowej roboty- różne smaki	25,00 / 200 ml
Wódka Wyborowa	6,00 / 50 ml
Wódka Baczewski	8,00 / 50 ml

Piwo:

Basznia Pils	OKTOBERFEST - 50%	9,00	OKTOBERFEST - 50%
Pszemica	OKTOBERFEST - 50%	12,00	promocja obowiązuje
Piwo Leżajski		7,00	w listopadzie i grudniu
Piwo Żywiec		8,00	
Piwo 0%		8,00	

Na dobre Dania warto czekać

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco przy wykorzystaniu świeżych produktów dlatego czas oczekiwania może wynieść 30 minut.

Wszystkie potrawy wykonujemy na miejscu, z najwyższej jakości produktów, pochodzących od lokalnych producentów.

Tutaj pieczemy i wędzimy mięsiwa, tworzymy potrawy bazując na staropolskich przepisach nawiązujących do wielokulturowości Kresów dawnej Rzeczypospolitej.

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



smacznego!



MENU JESIEŃ 2020

Sezonowa kuchnia autorska, regionalna, kresowa

Menu przygotował szef kuchni Andrzej Węgierak

Restauracja czynna w każdą niedzielę 12-18 oraz 7/24 na zamówienie.



Przywieziemy Ci przyjęcie do domu lub we wskazane miejsce.

POLECAMY SIĘ na przyjęcia okolicznościowe, studniówki, opłatki wigilijne, spotkania firmowe, bale andrzejkowe, sylwester.

Mamy ostatnie terminy na wesele w 2021 r.

Polecane regionalne: ★📍

Bubało – nasz przysmak z Baszni na wędzonych żeberkach, oryginalnie zapiekane z tartymi ziemniakami i cebulą, serwowane z kwaśną śmietaną i sałatką z bobu 33,00

Bubało to przysmak kuchni kresowej z okolic Baszni Dolnej do dziś jeszcze praktykowany przepis w niektórych domach.

Pierogi z gęsiną – podawane ze smażonymi na klarowanym maśle borowikami 33,00

Flagowe danie naszej restauracji, doceniane nie tylko lokalnie, wymyślone i wprowadzone w Kresowej Osadzie w 2014 roku, przepis oparty na literaturze o kuchni kresowej z okolic Lwowa, dziś bazujące na gęsi z Roztocza.

Świeże piwo 0,5 l na swojskich recepturach: **OKTOBERFEST - 50% (LISTOPAD I GRUDZIEŃ)**

Pils (ekstr 9, alk. 4,2 lekkie, orzeźwiające, niefiltrowane) 9,00
Pszenica (ekstr 13, alk. 5,6, przysmak sierpnia i września ze świeżej pszenicy, najdłużej wyczekiwane, specjalnie warzone na finał Festiwalu Dziedzictwa Kresów 2020) 12,00

 produkty lokalne  danie regionalne  danie autorskie ★ szef kuchni poleca

Zupy:

Rozgrzewająca zupa grzybowa z całych borowików, smażonych na maśle rozmarynowym, serwowana z kwaśną śmietaną i koprem	16,00	  	1, 2, 5, 7
Zupa krem ze słodkich pomidorów i palonej papryki w miodzie, ze swojskim makaronem	13,00		1, 2, 7
Rosół z makaronem własnej roboty na swojskiej kurze, kaczcze i wołu	12,00		1, 2, 3, 6, 7
Zupa krem z batatów i młodej marchewki z mlekiem kokosowym i makaronową siekanką warzywno-paprykową, z płatkami migdałów	16,00		1, 2, 3, 6

Dania główne:

Sałatka z grillowanym kurczakiem i gruszką , z sosem czosnkowym oraz grzanką czosnkową	23,00	 	1, 2, 6, 7
Sałatka z grillowanymi warzywami i pieczonym łososiem podana na sałacie rzymskiej, skropiona lekkim dressingiem koktajlowym	26,00		2, 4, 6, 7
Burger proziak – podkarpacki proziak, szarpana wieprzowina, swojskie sosy, dodatki	★ 22,00	  	1, 2, 7
Szwaby - pierogi sporządzane z tartych i gotowanych ziemniaków, nadziewane farszem twarogowo ziemniaczanym – obficie okraszone skwarkami. Danie pochodzi ze wsi Reichau (obecnie Podlesie, 3 km od Kresowej Osady)	19,00	 	1, 2, 5, 6, 7
Pierogi ruskie z masłem	16,00		1, 2, 6, 7
Pierogi z gęsiną podane ze smażonymi na klarowanym maśle borowikami	★ 33,00	  	1, 2, 3, 6, 7
Gołąbki na sposób lwowski - oryginalne z tartych surowych i gotowanych ziemniaków z kaszą gryczaną podawane z tradycyjnym sosem cebulowym	★ 19,00	 	2, 5, 6, 7
Penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-warzywnym	23,00		1, 2, 3, 6, 7
Makaron tagliatelle otulony w śmietanowo-serowym sosie z kurkami i pistacjami	24,00		1, 2, 5, 7
Kotlecisko – schabowy z kością i epizodem z zasmażanej młodej kapusty na sposób lubaczowski	28,00		3, 5, 6
Golonka wieprzowa marynowana w miodzie lubaczowskim, pieczona w warzywach korzennych	8,00 / 100 g		
Skwiercząca patelnia z kurczakiem i krewetką z młodymi warzywami w lekko pikantnym sosie	30,00		3, 6
Kaczka – pieczona pierś z kaczki w pomarańczach oraz orientalnym sosie, na czarnej soczewicy	34,00		5, 6
Królik – stek z siekanego mięsa króliczego z sosem malinowo-truskawkowym i warzywami	★ 28,00	 	3, 6, 7
Bubało na żeberkach zapiekane z ziemniakami i cebulą, serwowane z kwaśną śmietaną i sałatką z bobu	33,00		1, 2, 3, 6, 7

Dla dzieci:

Rosółek z makaronem / Pomidorowa z makaronem	7,00	1, 2, 3, 6, 7
Filet drobiowy w panierce panko z frytkami	15,00	1, 2, 3, 6, 7
Pierogi ruskie / 7 szt./	10,00	1, 2, 6, 7

Dodatki / surówki:

ziemniaki młode / opiekane / frytki	7,00
kasza gryczana	7,00
biała kapusta / marchew z pomarańczą	5,00
buraki / mizeria / ogórek kiszony	5,00
zestaw surówek	8,00
młoda kapusta zasmażana	7,00

dot. wszystkich deserów 1, 2, 6, 7

Desery:

Czekoladowy pucharek zapiekany z wiśniami pod chmurką z bezy włoskiej	19,00
Lody w słoiku – lody owocowe z jogurtem naturalnym, otrębami i miodem gryczanym	16,00
Szarlotka z dużą ilością smażonych jabłek podana z owocami, bitą śmietaną i lodami	15,00
Sernik pieczony z lokalnego twarogu serwowany z owocami, bitą śmietaną i lodami	15,00
Krucha tarta z kremem lemon curd, bezą i owocami	16,00