



MENU



Zupy

Zupa krem z pokrzywy serwowana z kluseczkami marchewkowymi i słodką śmietaną	1.2.6.7	15,00
Barszcz ukraiński z warzywami na kościach wołowych, podawany z kwaśną śmietaną	1.2.7	15,00
Ucha – wywar rybno warzywny z faworkiem ze smażonego karpia i młodym koperkiem	3.4.6	16,00
Rosół na swojskiej kaczce, kurze i kogucie z domowym makaronem	1.2.3.6.7	12,00
Krem z batatów z mlekiem kokosowym i skórką limonki	6	16,00

Dania główne

Kotlecisko - schabowy z kością i epizodem z młodej zasmażanej kapusty na sposób lubaczowski	3.5.6	24,00
Królik pieczony, serwowany z młodymi warzywami z patelni oraz sosem chrzanowym z dodatkiem soku z kiszzonego buraka	3.6.7	28,00
Pierś z kaczki pieczona sous-vide, podana na wiśniach smażonych z gwiazdkami anizu oraz „kawiorom” pomarańczowym		35,00
Golonka wieprzowa, marynowana w piwie i miodzie lubaczowskim, wolno pieczona w warzywach korzeniowych * cena za 100g	5.6	17,00
Gorąca patelnia z młodymi warzywami, kurczakiem i krewetkami, w sosie słodko pikantnym	5.6	34,00
Pierogi ruskie z masłem	1.2.6.7	16,00
Pierogi z gęsiną, masłem i smażonymi borowikami	1.2.3.6.7	33,00
Szwaby - pierogi szwabskie z tartych ziemniaków, faszerowane twarogiem i ziemniakami, okraszone skwarkami	1.2.3.6.7	21,00
Gołąbki na sposób lwowski z tartych i gotowanych ziemniaków, pieczone w śmietanie, serwowane z sosem cebulowym	2.5.6.7	24,00
Salata z grillowanym kurczakiem, gotowaną w białym winie gruszką, sosem czosnkowym i chrupiącymi grzankami	2.3.6	24,00
Salatka z serami dojrzewającymi, szynką parmeńską, młodymi warzywami i cytrynowym winegretem	1.2.3.6.7	26,00
Smażony jesiotr w palonym masle, z sosem śmietanowym, podany na makaronie warzywnym	1.2.3.4	48,00
Makaron tagliatelle w pesto z czosnku niedźwiedziego, z kurkami smażonymi i szczyporkiem	1.2.3.6.7	25,00
Makaron penne z kurczakiem i warzywami, w sosie śmietanowym z dodatkiem pesto bazyliowego	2.3.6.7	23,00
Burger bogato nadziany wolno pieczoną karkówką, dużą ilością grillowanych młodych warzyw z oryginalnym sosem z pieczonej cebuli	1.2.7	24,00

ALERGENY: 1 gluten, 2 mleko i pochodne, 3 soja, 4 ryby, 5 grzyby, 6 orzechy/selei, 7 jaja

Wniedzięte od 12:00

Zebra z pieca- marynowane w pomidorach, cukrze trzcinowym oraz słodzie zytynim	3.5.6	38,00
Czulent - wołownia, gęsiina, kasza pęczak, warzywa,fasoła, gęsi smalec jaja	1.3.5.6.7	33,00
Gołąbki z dziczyzną z ryżem z dodatkiem sosu z suszonych prawdziwków i wędzonej śliwki zapiekane w piecu chlebowym	1.2.3.4.5.6.7	34,00

Dodatki

8,00
 młode gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
 ziemniaki opiekane / frytki
 kasza gryczana / kasza jęczmienna
 zestaw surowek / mizeria z ogórków
 kapusta młoda podsmażana
 sos cebulowy / sos grzybowy

Pla dzieci

Pomidorowa z makaronem	1.2.3.6.7	9,00
Filet drobiowy w panierce panko z frytkami	1.2.3.6.7	16,00
Pierogi ruskie / 7 szt.	1.2.6.7	10,00

Desery

Szarlotka z dużą ilością smażonych miejscowych jabłek, podana z owocami, bitą śmietaną i lodami	16,00
Sernik pieczony z lokalnego twarogu, serwowany z owocami, bitą śmietaną i lodami	16,00
Lody w słoiku - lody owocowe serwowane z jogurtem naturalnym, otrębami i miodem gryczanym	17,00
Crem Brule z dodatkiem owoców leśnych i kawałków bzy	19,00

Napoje zimne

Pepsi / Mirinda / 7 UP	0.21	6,00
Woda mineralna	0.51	6,00
Woda mineralna dzbanek	11	12,00
Sok jabłko / pomarańcza	0.21	6,00

Piwo

Zywiec / butelka 0.5l /	8,00
Zywiec bezalkoholowy / butelka 0.5l /	9,00
Desperados / butelka 0.4l /	5,00
Heineken / butelka 0.5l /	5,00

Napoje ciepłe

Espresso	6,00
Kawa biała	8,00
Kawa latte	12,00
Americano	8,00
Herbaciarny Kubek	6,00

Wszystkie potrawy wykonujemy na miejscu z najwyższej jakości produktów. Staramy się, by pochodziły od lokalnych producentów. Tutaj pieczemy i wędzimy mięsiva, tworzymy potrawy nawiązując do staropolskich przepisów oraz wielokulturowości Kresów dawnej Rzeczypospolitej.

