

\* trudno dostępne w innych restauracjach

# ZAPRASZAMY

## POLECANE

pierogi z gęsina  
gołąbki na sposób lwowski | szwabry  
golonka | żebra z pieca  
piwo swojskie

## PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z dodatkami /cebula, marynowane grzyby, ogórek kiszony, żółtko/	5, 6, 7	28,00
Proziaki z masłem czosnkowym i miodem lubaczowskim	WEGE   1, 2, 6	12,00

### 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.

# MENU

KARTA DAŃ I NAPOJÓW



## SEZONOWA KUCHNIA AUTORSKA, REGIONALNA, KRESOWA


RESTAURACJA czynna: wtorek – piątek: 11:00 – 18:00, niedziela: 11:00 – 20:00, poniedziałki i soboty – nieczynne.  
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOPASOWANIA GODZIN OTWARCIA DO OCZEKIWAŃ GOŚCI PO UPREDNIM ZAMÓWIENIU

2021  
JESIEŃ






## OZNACZENIA

- WEGE** danie wegetariańskie
-  danie szczególnie polecane
-  z lokalnych produktów
-  danie regionalne
-  danie autorskie Szefa Kuchni

## ZUPY

Zupa krem z buraka z prażonym słonecznikiem i kleksem śmietany	   2, 6	14,00
Zupa rybna, lekko pikantna, z pomidorami	  2, 3, 4, 6	19,00
Żurek z jajkiem, kiełbasą i suszonym podgrzybkim	  1, 2, 3, 5, 7	15,00
Rosół na swojskiej kacze, kurze i kogucie z domowym makaronem	 1, 2, 3, 6, 7	12,00
Krem z batatów z mlekiem kokosowym i skórka limonki	<b>WEGE</b>  6	15,00

## DANIA GŁÓWNE

 Żebra z pieca - marynowane w słodzie żytnim, cukrze trzcinowym, pomidorach i miodzie, długo pieczone, wykończone kultową - autorską bejcą, legendarnie soczyste	  3, 5, 6	38,00
Wolno pieczony karczek wieprzowy serwowany na sosie chrzanowo-rozmarynowym	1, 2, 5, 6	30,00
Łosoś zapiekany w sosie cytrynowym podany z warzywami	<b>WEGE</b> 2, 3, 4, 6, 7	38,00
Królik pieczony serwowany z młodymi warzywami z patelni oraz sosem chrzanowym z dodatkiem soku z kiszzonego buraka. Chude, ekologiczne mięso z gospodarstwa po sąsiedzku.	 3, 6, 7	32,00
Kotlecisko - schabowy z dodatkiem młodej kapusty podsmażanej na sposób lubaczowski	1, 2, 7	30,00
 Golonka wieprzowa marynowana w piwie i miodzie lubaczowskim, wolno pieczona w warzywach korzennych * cena za 100g	   5, 6	*8,00
Gorąca patelnia z młodymi warzywami, kurczakiem i krewetkami, w sosie słodko pikantnym	 5, 6	38,00
Pierogi ruskie z masłem	<b>WEGE</b> 1, 2, 6, 7	19,00
Pierogi z sarniny ze skwarkami i leśna kurką	   1, 2, 3, 5, 6, 7	36,00
 Pierogi z gęsina serwowane ze smażonymi na klarowanym maśle borowikami, legendarnie smaczne Wypracowane w Kresowej Osadzie w 2014 r. na bazie przepisów Starosty Lubaczowskiego sprzed 300 lat, przełamane autorskimi detalami nadającymi niepowtarzalny smak i charakter. Codziennie świeże!	   1, 2, 3, 6, 7	36,00
Gnocchi ziemniaczane z kapeluszami borowików w śmietanie z dodatkiem pieczonego czosnku i liści szpinaku	<b>WEGE</b>    1, 2, 3, 5, 6, 7	30,00
 Szwabry - pierogi szwabskie z tartych ziemniaków, faszerowane twarogiem i ziemniakami, okraszone skwarkami Oryginalne danie zaczerpnięte z kultury niemieckiej z oddalonego o 2 km Reichau (dziś Podlesie).	  1, 2, 3, 6, 7	30,00
 Gołąbki na sposób lwowski z tartych i gotowanych ziemniaków z dodatkiem kaszy gryczanej, pieczone w śmietanie, serwowane z sosem cebulowym. Danie z polskiego Lwowa i okolic, oryginalne i wysoko oceniane przez smakoszy.	<b>WEGE</b>   2, 5, 6, 7	30,00
Salata z grillowanym kurczakiem, gotowaną w białym winie gruszką, sosem czosnkowym i chrupiącymi grzankami	2, 3, 6	26,00
Salatka z serami dojrzewającymi, szynką parmeńską, młodymi warzywami i cytrynowym winegretem	1, 2, 3, 6, 7	26,00
Burger wołowy z dodatkami	1, 2, 3, 6, 7	34,00
Makaron penne z kurczakiem i warzywami, w sosie śmietanowym z dodatkiem pesto bazyliowego	2, 3, 6, 7	28,00

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

## DODATKI



8,00

młode gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem  
ziemniaki puree / ziemniaki opiekane / frytki  
kasza gryczana  
zestaw surówek / mizeria z ogórków  
kapusta młoda podsmażana  
sos cebulowy / sos grzybowy  
pieczywo 3,00

## DLA 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
Naleśnik z serem i sosem owocowym	1, 2, 3, 6, 7	11,00

## DESERY

Szarlotka z dużą ilością smażonych miejscowych jabłek, podana z owocami, bitą śmietaną i lodami		18,00
Sernik pieczony z lokalnego twarogu, serwowany z owocami, bitą śmietaną i lodami	1, 2, 6, 7	18,00
Lody w słoiku - lody owocowe serwowane z jogurtem naturalnym, otrębami i miodem gryczanym 		19,00
Torcik bezowy z owocami i sosem mango 		19,00
Naleśniki z serem i owocami z dodatkiem sosu z owoców leśnych	1, 2, 3, 6, 7	19,00

## NAPOJE SEZONOWE

Kwas chlebowy biłgorajski	0,5 l	12,00
Lemoniada	300 ml	10,00
Domowy kompot	300 ml 5,00 / 1 l	13,00
Spritzer / białe wino, woda gaz, lód	300 ml	12,00

## PIWO BUTELKOWE

Zwierzyniec	0,33 l	7,00
Leżajsk	0,5 l	8,00
Piwo 0%	0,5 l	9,00

## ALKOHOLE / WINO

Baczewski	50 ml	10,00
Wyborowa	50 ml	6,00
Roztocze	50 ml	8,00
Baczewski jeryznowka	50 ml	12,00
Baczewski pomarańczówka	50 ml	12,00
Roztocze żurawina	50 ml	8,00
Nalewki własnej roboty	50 ml	7,00
Nalewki własnej roboty butelka kolekcjonerska	200 ml	25,00
Jägermeister	50 ml	12,00
Jack Daniels	50 ml	12,00
Ballantines	50 ml	10,00
Jonny Walker	50 ml	8,00

Wino wytrawne stołowe francuskie białe i czerwone		
kieliszek	150 ml	8,00
karafka	0,5 l	25,00

## NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Mirinda / 7 UP	0,2 l	7,00
Woda mineralna	0,5 l	6,00
Woda mineralna dzbanek	1 l	8,00
Sok jabłko / pomarańcza	0,2 l	5,00

## NAPOJE CIEPŁE

Espresso		6,00
Kawa biała / Americano		8,00
Kawa latte		12,00
Herbaciany Kubek		6,00

## SMACZNEGO!



## PIWO SWOJSKIE ★

wg naszej receptury / but. 0,5l / 

LAGER	9,00
MIÓD / JEŻYNA / MIÓD-MALINA	12,00
PSZENICA	12,00
CHMIELAKIA IPA bezgluten	15,00
Wiśnia bezalko 0%	12,00

zapytaj obsługę o inne  
świeże piwo sezonowe



## POLECAMY SIĘ NA WESELA!

I INNE PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



TU ZREALIZUJESZ

## NA ZDROWIE!

## BON TURYSTYCZNY

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.



Ziemia Lubaczowska  
Weź drugi oddech...



POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



[www.kresowaosada.pl](http://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

KRESOWA OSADA, BASZANIA DOLNA

\* 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

