



/ pyszna kuchnia / lokalne produkty /

/ własny ogród warzywny i hodowla drobiu!

Menu na Lato 2023

Wszystkie potrawy wykonujemy na miejscu z najwyższej jakości produktów, w dużej mierze pochodzących od lokalnych producentów. Tutaj wędzimy i pieczemy mięsiami, tworzymy potrawy nawiązujące do staropolskich przepisów oraz wielokulturowości Kresów dawnej Rzeczypospolitej.

Na dobre dania warto czekać! Potrawy przygotowujemy na bieżąco ze świeżych składników, dlatego czas oczekiwania na zamówione dania może wynieść ponad 30 minut. Życzymy Państwu smacznego!

Sezonowa kuchnia autorska, regionalna, kresowa. Menu przygotował szef kuchni Andrzej Węgierek i Marcin Krupa.

Restauracja czynna codziennie 12:00 - 18:00, w soboty i niedziele z uwagi na urodzaj przyjęć wskazana rezerwacja.

Podczas serwisu stolika dla powyżej 6 osób prosimy o pełną płatność za cały stół (nie honorujemy podzielonej płatności)

Duże grupy zorganizowane przyjmujemy bezkolizyjnie po uprzedniej rezerwacji. Możliwa prywatna sala.








Wykaz alergenów dostępny u obsługi.

Polecamy się na przyjęcia okolicznościowe, bale, biesiady i oryginalne imprezy firmowe. www.kresowaosada.pl















Wesele w Kresowej Osadzie to wyjątkowy smak, gust, prestiż i super atmosfera...













Przystawki

  PROZIAKI PODKARPACKIE	z masłem, śmietaną, miodem i konfiturą	3 szt. 22,00
  TATAR	z podkarpackiej wołowiny z dodatkami - ogórek kiszony, cebulka, grzybki, żółtko, masło, pieczywo	44,00
   PIELMIENI GRUZIŃSKIE	małe pierożki z nadzieniem wołowo-cielęcwo-wieprzowym, dzikim czosnkiem niedźwiedzim i ziołami, zanurzone w delikatnym bulionie, serwowane z kwaśną śmietaną i kroplą octu. Danie z dawnych Kresów. Serwowane na ciepło.	33,00




















Zupy

    KREM Z POKRZYWY	serwowany z dzikim makaronikiem marchwiowym. Autorska zupa szefa kuchni zainspirowana przepisem z Rudotowic. Codziennie zbieramy świeże, górne listki pokrzywy w lesie po sąsiedzku.	<i>fit</i> 23,00
    BARSZCZ UKRAIŃSKI	oryginalny z mnóstwem dodatków, na kościach wołowych, z kwaśną śmietaną	19,00
    ZUPA PIWNA	chmielowo-pszeniczna z warzywami, boczkiem i serem. Niedyś jadana na śniadania po ciężkich biesiadach Sobieskiego. Pochodzi z przepisu pań z koła gospodyń wiejskich w Sobiecinie k. Jarostawia.	24,00
  TRADYCYJNY ROSÓŁ	z makaronem na swojskiej kaczcze, kogucie i wołu z włoszczyzną i lubczykiem	18,00










Tylko w niedziele!

    CZULENT	wykwintne, tradycyjne danie kuchni żydowskiej. 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 uduł się przez noc i był gotowy na sobotni obiad - w Kresowej Osadzie jest pieczony od sobotniego wieczoru przez całą noc do południa w niedzielę. W składzie: wołowina, gęszina, kasza pęczak, warzywa, fasola, gęsi smalec, jaja i inne	38,00
   KOCIOŁEK ROZTOCZAŃSKI	pełen mięsowa i lokalnych warzyw	39,00
   GĘSIA ROLADA	rolada z roztockańskiej nadzianej gęsi podana z kluskami i sosem żurawinowym	49,00
NIESPODZIANKA SZEFA KUCHNI	danie specjalne NIESPODZIANKA serwowane przy gościach w każdą niedzielę ok. godz. 14:00	49,00

Dania Głównie

  SALATKA - GRILLOWANY KURCZAK / TOFU	granat, ser lazur, gruszka, młode warzywa, sałata, winegret gruszkowy	<i>fit</i> 39,00
    ŻEBRA PODKARPACKIE Z PIECA	marynowane w słodzie żytnim, cukrze trzcinowym, pomidarach i miodzie lubaczowskim, długo pieczone, wykończone autorską bejcą, legendarnie soczyste	49,00
     GOLONKA ROZTOCZAŃSKA	marynowana w swojskim piwie i miodzie lubaczowskim, wolno pieczona z piwem i korzeniami warzyw (porcja około 0,5 kg 40,00)	100g 8,00
   KOTLECISKO GIGANT	ogromny, klasyczny kotlet schabowy, marynowany w piwie i ziołach, panierowany, smażony na smalcu, podany z młoda kapustą zasmażaną na sposób lubaczowski	42,00
 GORĄCA PATELNICIA	z młodymi warzywami, kurczakiem i krewetkami, w sosie słodko pikantnym	<i>fit</i> 46,00
    PIEROGI Z GĘSINĄ	serwowane ze smażonymi na klarowanym maśle borowikami, przygotowywane codziennie z roztockańskiej gęsi. Oryginalna receptura pierogów z gęsiną została wymyślona i wprowadzona w Kresowej Osadzie w 2014 r., inspirowana staropolskimi kresowymi przepisami, dopieszczona autorskimi detalami szefa kuchni. Do dziś jest daniem flagowym naszej restauracji, docenianym nie tylko w naszym regionie. Szczególnie polecamy (również na wynos).	12 szt. 44,00

Dania Głównie




	PIEROGI GALICYJSKIE	codziennie robione z ziemniakami i twarogiem, polane masłem, kiedyś zwane ruskimi	12 szt. 28,00
	PIEROGI OWOCOWE	sezonowe, na słodko z masłem, kleksem kwaśnej śmietany i miodu	12 szt. 29,00
	GRILLOWANY KURCZAK	grillowany filet z kurczaka z warzywami	36,00
	PÓŁMISEK ŁASUCHA	bajecznie chrupiące - soczyste skrzydełka i stripsy z kurczaka w amerykańskim stylu / frytki / krążki cebulowe / sosy od Chicken King <i>porcja dla 1-2 osób</i>	59,00
	SZWABY	duże 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	36,00
	GOŁĄBK NA SPOSÓB LWOWSKI	dawne smaki polskiego Lwowa i okolic, oryginalne - z tartych surowych i gotowanych ziemniaków oraz kaszą gryczaną podawane z tradycyjnym sosem cebulowym	36,00
	MAKARON PENNE	z kurczakiem i warzywami, zapiekany w sosie śmietanowym z dodatkiem pesto bazyliowego i parmezanu	42,00
	PSTRĄG ROZTOCZAŃSKI	z pieca, podany z masłem czosnkowym i częścią cytryny	<i>fit</i> 38,00
	BURGER PROZIAK	z szarpanym stekiem z karkówki i frytkami	38,00

Dodatki





DODATKI:	frytki belgijskie / ziemniaki opiekane / puree ziemniaczane / kasza gryczana / młode ziemniaki	10,00
SOSY:	sos cebulowy / sos borowikowy /	13,00
SURÓWKI:	surówka z marchwi / surówka z buraków / surówka z białej kapusty / mizeria z ogórków / zestaw surówek / kapusta młoda podsmażana	13,00

Dla Dzieci

Dzieci w niedziele jedzą za połowę! 1 danie = dziecko do lat 12

	ROSÓLEK	domowy, drobiowy, delikatnie przyprawiony, z makaronem	14,00
	FILET PANKO	z kurczaka z frytkami	24,00
	PIEROGI GALICYJSKIE	ruskie z wody, podawane z masłem lub śmietaną	7 szt. 18,00

Desery

	SERNIK KRESOWY	z owocami, bitą śmietaną i musem owocowym	24,00
	SZARLOTKA	w towarzystwie lodów śmietankowych	24,00
	LODY W SŁOJU	z owocami, bitą śmietaną i musem owocowym	24,00
	PASCHA	deser żydowski na swojskim twarogu, z żółtkami, bakaliami i owocami podana z lodami	24,00

Napoje sezonowe

KWAS CHLEBOWY bitgorajski	0,5 l	14,00	LEMONIADA <i>zapytaj jakie dziś smaki</i>	0,3 l	12,00
SPRITZER białe wino, 7UP, kruszony lód	0,3 l	20,00	KAWA FRAPPE mrożona z lodami i bitą śmietaną	0,3 l	15,00

Napoje zimne

PEPSI / MIRINDA / 7UP	0,2 l	8,00
WODA MINERALNA	0,5 l	7,00
DZBANEK WODY MINERALNEJ	1 l	10,00
SOK JABŁKO / POMARAŃCZA	0,2 l	6,00

Napoje ciepłe

ESPRESSO	0,2 l	8,00
KAWA BIAŁA / AMERICANO	0,25 l	10,00
KAWA LATTE	0,3 l	14,00
HERBACIANY KUBEK	0,25 l	8,00
OGROMNA HERBATA ROZGRZEWAJĄCA z mnóstwem dodatków, w naszej filiżance	0,8 l	18,00

Drinki

CUBA LIBRE biały rum, pepsi, sok z limonki	0,3 l	15,00
TEQUILA SUNRISE tequila, sok pomarańczowy, grenadina	0,3 l	17,00
MALIBU BARBADOS malibu, sok pomarańczowy, sok ananasowy	0,3 l	20,00
BLUE OCEAN wódka, blue curacao, syrop cukrowy, sok grejpfrutowy	0,3 l	15,00
MOHITO biały rum, syrop cukrowy, mięta, limonka, 7UP	0,3 l	20,00
MOHITO MALINOWE bezalkoholowe, limonka, brązowy cukier, maliny, mięta, woda gazowana	0,3 l	18,00

Alkohole mocne

BACZEWSKI	50 ml	12,00
BACZEWSKI JEŻYŃÓWKA	50 ml	14,00
BACZEWSKI POMARAŃCZÓWKA	50 ml	14,00
WYBOROWA	50 ml	8,00
ROZTOCZE	50 ml	10,00
ROZTOCZE ŻURAWINA	50 ml	10,00

NALEWKI WŁASNEJ ROBOTY	50 ml	9,00
NALEWKI WŁASNEJ ROBOTY	200 ml	30,00

również na wynos! butelka kolekcjonerska

JEGERMEISTER	50 ml	14,00
JACK DANIELS	50 ml	14,00
BALLANTINES	50 ml	12,00
JOHNNIE WALKER	50 ml	10,00

Piwo butelkowe

ZWIERZYNIĘC	0,33 l	8,00
LEŻAJSK	0,5 l	9,00
PIWO 0%	0,5 l	10,00

Piwo swojskie *dobrze piwa wg naszej receptury!*

PILS	0,5 l	14,00
MIÓD-MALINA	0,5 l	16,00
PSZENICA	0,5 l	16,00

swojskie piwa, miody i nasze pyszne nalewki idealne na prezent!

Wino francuskie

WYTRAWNE STOŁOWE białe / czerwone	kieliszek 150 ml	10,00
	karafka 0,5 l	30,00

wesela | bankiety | imprezy okolicznościowe | noclegi | imprezy plenerowe | wypoczynek indywidualny i rodzinny
wycieczki edukacyjne dla szkół | konferencje i szkolenia | tematyczna wioska rękodzielnicza | galeria lokalnej historii
tradycyjne potrawy kuchni kresowej | catering i imprezy we wskazanym miejscu

T: 500 738 500 www.kresowaosada.pl Basznia Dolna k. Lubaczowa

 **TRUFLAND**
EVENT / FOOD / ENTERTAINMENT

