



Menu na wyjątkowe wrażliwości



PRZYSTAWKI

- Grillowany łosoś na sałacie z aromatycznym sosem
- Staropolski pasztet z dziczyzny z żurawiną i chrzanem
- Aksamitny mus z buraka z serkiem, z pieczonym jabłkiem w tymianku

ZUPY

- Consome z piersią kaczki i pieczoną pietruszką
- Bulion z gęsich nóg podany z pierożkami z jesiotra +10 zł
- Krem ziemniaczany z makaronem z cukini i plasterkami wędzonego łososia +5 zł
- Tradycyjny rosół z makaronem na swojskiej kaczce, kurze, kogucie i wołowinie
- Krem brokułowy z prażonymi pistacjami i słonecznikiem
- Zupa grzybowa z kapeluszy borowików i suszonych podgrzybków
- Bulion drobiowo-wołowy z kołdunami mięsnymi
- Krem ziemniaczano-porowy z chipsem z marchewki

DANIA GŁÓWNE

- Konfitowana noga z gęsi w warzywach korzennych i gęsim smalcu
- Sakiewka drobiowa faszerowana warzywami podana z sosem śmietanowo-cebulowym
- Kotlet de volaille z serem i borowikami lub masłem czosnkowym
- Schab kresowy faszerowany brokułem i marchewką podany na sosie borowikowym
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane trzema serami, podane z sosem kurkowym
- Połędwiczki wieprzowe nadziewane dziczyzną, zapiekane w liściach kapusty włoskiej, z sosem pieczeniowym +5 zł
- Wolno duszony comber cielęcy otulony parmezanem +10 zł
- Rolada ze schabu faszerowana mięsem drobiowym i kapustą, podana z sosem lazururowym
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane borowikami, podane na sosie z zielonego pieprzu
- Udko z kaczki pieczone w warzywach korzennych, podane w sosie własnym
- Połędwiczki wieprzowe pieczone w ziołach, podane z sosem kurkowym lub borowikowym

DODATKI

- Ziemniaki puree / w sezonie młode z koperkiem i masłem
- Ziemniaki opiekane / Ziemniaki pieczone w ziołach



- Babka ziemniaczana / Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Rożek z kaszą gryczaną

SURÓWKI

- Biała kapusta / Czerwona kapusta / Kapusta kiszona
- Pekieńska z kukurydzą / Marchew z pomarańczą
- Seler z rodzynkami / Buraczki z chrzanem
- Mizeria (w sezonie)

DESERY

- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów
- Sernik na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów
- Krem brulee
- Ciastko z konfiturą bananową i gorącą czekoladą
- Strudel jabłkowy z rodzynkami z sosem waniliowym
- Ciastko czekoladowe z sorbetem malinowym
- Krem waniliowy z sosem karmelowym i czekoladą
- Pascha z bakaliami i karmelizowanymi owocami
- Krem waniliowy z mussem malinowym i kawałkami czekolady
- Nasiona chia z wiórkami kokosa i mussem z mango

KOLACJE I

- Minestrone z kurczakiem i warzywami
- Frikase drobiowe
- Strogonow na wołowinie
- Gulasz węgierski z nutą pikanterii
- Roagu z wołowiny z wędzonym bekonem i borowikami
- Gulasz cielęcy z grillowanymi warzywami i kluseczkami
- Gulasz z dziczyzny w leśnej okrasie

KOLACJE II

- Miecznik pieczony podany z guacamole i dodatkami
- Mix mięs grillowanych z dodatkami i sosami +10 zł
- Ryba maślana pieczona w cieście filo podana z sosem koperkowym z dodatkami
- Dorsz atlantycki w marchewkowo-limonkowej okrasie z dodatkami
- Karkówka pieczona w warzywach, podana z sosem chrzanowym z dodatkami
- Bitki wieprzowe zapiekane w sosie śmietankowo-pieczarkowym z dodatkami
- Pierś z kurczaka w sosie serowo-brokułowym z dodatkami



KOLACJE III

- Barszcz czerwony na żeberkach wędzonych
- Barszcz grzybowy

DODATKI DO KOLACJI III

- Rożek francuski faszerowany kurczakiem i pieczarkami
- Krokietki z mięsem lub kapustą
- Paszteciki z mięsem lub kapustą
- Naleśniki ze szpinakiem zapiekane pod sosem pomidorowym i chmurką serową
- Naleśniki z karkówką, kukurydzą i czerwoną fasolą
- Bułeczki drożdżowe z kaszą gryczaną lub kapustą

ZAKĄSKI I PRZEKĄSKI NA STOŁACH

- Wędliny i mięsa pieczone w Kresowej Osadzie
- Pieczarki faszerowane
- Śliwki wędzone otulone boczkiem
- Galantyna z kurczaka
- Rolada z kurczaka faszerowana szparagami i serem pleśniowym
- Cygaro z wędzonego łosia faszerowane aromatycznym serkiem z koperkiem
- Flądra w cieście piwnym z grillowanymi pieczarkami
- Jaja w skorupce z szynką i pieczarkami
- Camembert smażony w miodzie i orzechach włoskich
- Grillowane grzanki z puszystą chmurką śmietankowo-łososiową
- Roladki z szynki w galarecie faszerowane pastą jajeczną
- Roladka z kaczki faszerowana śliwką i żurawiną w aromacie wiśniówki
- Rolada serowa faszerowana kurczakiem i pieczarkami
- Pierś w kokosie, na szparagach z nutą sosu z owoców leśnych
- Rolada z wędzonej piersi indyka faszerowana musem śmietanowym z prażonym słonecznikiem
- Galaretki drobiowe lub wieprzowe
- Śledzie w oleju, śmietanie i grzybową nutą
- Schab pieczony ze śliwką w galarecie
- Rolada z łosia faszerowana pulardą i rodzynkami +5 zł
- Jajka w sosie tatarskim
- Mozzarella z pomidorami
- Pstrąg pieczony w ziołach
- Roladki szpinakowe z kremową pastą drobiową
- Złociste nuggetsy z sosem miodowo-musztardowym
- Tartinki z pastą z wędzonego pstrąga +5 zł



SALATKI

- Tradycyjna z warzyw korzennych
- Z pieczonym batatem i granatem, z serem gorgonzola
- Śródziemnomorska - arbuzy z fetą i bazylią
- Makaronowa z wędzoną pierśią kurczaka i suszonymi pomidorami
- Z grillowanym kurczakiem i dresingiem czosnkowym
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Pieczarkowa z szynką i kukurydzą
- Porowa z tortellini
- Z kurczakiem i ananasem
- Z selera z czerwoną fasolą i szynką
- Kresowa na buraku i śledziu
- Włoska z parmezanem i szynką parmeńską
- Chłopska z serem pleśniowym i grillowanym boczkiem
- Paluszki z kurczaka na kruchej sałacie
- Nicejska z tuńczykiem
- Brokułowa z kurczakiem i płatkami migdałów
- Z paluszkami krabowymi i makaronem ryżowym

STÓŁ WIEJSKI – w formie szwedzkiego stołu - kuchnia kresowa, staropolska, europejska:

- Udziec wieprzowy z „pieca na grubego zwierza” - upieczony w tradycyjnym piecu opalonym drewnem bukowym i owocowym w Kresowej Osadzie
- Szynki, boczki i kiełbasy prosto z własnej wędzarni
- Paszтет z sarniny z nutą żurawiny
- Pstrąg pieczony
- Jajka z kawiolem / Elementy sushi / Finger food
- Pierogi ruskie, z kapustą oraz mięsem
- Pierogi z gęsiną ze smażonymi na maśle borowikami
- Goloneczki wieprzowe / Żeberka na kapuście
- Gołąbki na sposób lwowski z sosem cebulowym
- Kurczak pieczony ze złocistą skórką
- Kaczka pieczona po kapitańsku
- Żurek z kiełbasą
- Smalec z jabłkiem i cebulą / Ogórki kiszone
- Pieróg kresowy z kaszą i ziemniakami
- Chleb swojski
- Masła i sery - produkcja lokalna „LEDA-SER”
- Miody rozlewane na miejscu - wielokwiatowy leśny, lipowy
- Konfitury z Kresowej Osady

