



Oferta wyżywienia

ZESTAW I

1. Cebularz zamojski (śr 8cm)

Pszenno – drożdżowy placek o okrągłym kształcie, posypany pokrojoną w kostkę cebulą wymieszaną z makiem. Brzegi cebularza mają złocisty kolor i chrupiącą skórkę.

Jego historia i początki wypiekania sięgają XIX wieku. Cebularz wywodzi się z kuchni żydowskiej, a jego receptura przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Placki wypiekano w opalanych drewnem piecach do momentu uzyskania pięknego złocistego koloru i chrupiącej skórki.

W 2007 roku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Cebularz jest tradycyjnym i jednym z najbardziej popularnych przysmaków Zamojszczyzny i Roztocza. Kto raz go spróbuje, ten w przyszłości nie będzie mógł się mu oprzeć.

2. Zapalanka kartoflana na boczku (350 ml)

Zapalanka kartoflana to jedna z najpopularniejszych zup Zamojszczyzny i Roztocza. Jest prosta w przygotowaniu. Dzięki wędzonemu boczku i kiełbasie jest bardzo sycąca, a czosnek i świeży koperek nadają jej wyjątkowy aromat.

Wersja zupy, gdzie zamiast boczku i kiełbasy dodawano kiszoną lub świeżą kapustę, w różnych częściach naszego regionu była nazywana „Zarzucajką”, „Zupą dziad” czy „Dziadówką”.

3. Gołąbki roztoczańskie z kaszą i grzybami na oleju świętecznym z sosem grzybowym (350g)

Taki gołąbek to: zawinięty w kiszoną liść kapusty farsz, składający się z kaszy gryczanej, grzybów i cebulki podsmażanej na oleju świętecznym. Tradycją jest, że kapustę na gołąbki kisi się całymi główkami, które nazywane są kręzałkami. Zapiekaną w piecu gołąbki podawane są z aksamitnym sosem na bazie leśnych grzybów i oleju roztoczańskiego.

Tak przygotowane gołąbki zajęły I miejsce w II edycji konkursu SMAKI LUBELSZCZYŹNY.

ZESTAW II

1. Pierożki z soczewicą i kapustą kiszoną (1 szt.)

Pysznie doprawiony farsz z soczewicy i kiszonej kapusty upieczony w cieście drożdżowym. Idealny do maczania w oleju świętecznym roztoczańskim.

2. Krupnik roztoczański z kaszą gryczaną (350 ml)

Krupnik z kaszy gryczanej gotowany na wywarze z żeberka i warzyw znany jest głównie na Roztoczu. Ceniony jest za niezwykle smaki i aromat, a zimną za właściwości rozgrzewające.

3. Tarcich roztoczański (rejbak) 350g

Rejbak to rodzaj babki ziemniaczanej pełnej aromatycznych przypraw (czosnku, majeranku, pieprzu) z dodatkiem kiełbasy i wędzonego boczku. Dzięki temu, że piecze się go w piecu, jest puszysty i delikatny.

Potrawa została przyjęta z kuchni żydowskiej. W okolicach Zamościa i na Roztoczu znana jest jako tarcich.

Smakosze tarcichu uważają, że najlepiej smakuje z zimnym piwem.

ZESTAW DLA DZIECI

1. Zupa pomidorowa z makaronem (200ml)

Smakowicie doprawiona aksamitna zupa pomidorowa na bazie wywaru drobiowego z dodatkiem makaronu

2. Pierogi ruskie (4 szt.)

Delikatne i miękkie ciasto nadziane farszem z ziemniaków, białego sera i cebulki podsmażanej na maśle to popularne na Zamojszczyźnie i Roztoczu danie pochodzące z Kresów Wschodnich, z okolic Lwowa. Przed II wojną światową, kiedy Lwów należał do Polski okoliczni mieszkańcy nazywali pierogi polskimi. Wszystko zmieniło się po 1945 roku, gdy Lwów znalazł się poza granicami Rzeczypospolitej. Wtedy pierogi zaczęto nazywać ruskimi i ta nazwa funkcjonuje do dzisiaj.

3. Placki na sodzie z dżemem i cukrem pudrem (1 szt.-120g)

Prawdziwy rarytas kuchni staropolskiej, który sporządza się z mąki pszennej, zsiadłego mleka i jajek z dodatkiem sody i cukru. Posypane cukrem pudrem i podane z dżemem, posmakują każdemu dziecku.