

Chutor Kozacki to miejsce, które powstało z myślą o miłośnikach dobrej kuchni polskiej, kresowej i regionalnej

Kuchnia Polska Kresowa

Niektórzy żartują, że składa się z ruskich pierogów i litewskiego bigosu oraz karpia po żydowsku.

Rzeczywiście, rozwój naszej sztuki kucharzkiej w jej dzisiejszym kształcie jest kontynuacją nurtu plebejskiego.

W XIX stuleciu kształtuje się sposób żywienia jaki znamy do dziś. Choć bogaci ziemianie i arystokracja hołduje kuchni międzynarodowej to zawsze na stole znajdzie się dziczyzna tradycyjnie przyprawiona, zrazy, bigos, naleśniki, pierogi, gołąbki oraz śledzie podane na kilka sposobów.

Takie potrawy jak kotlet mielony lub schaboszczał są potrawami stosunkowo nowymi.

Dziewiętnastowieczna kuchnia ziemiańska była oczywiście jak na nasze wyobrażenia bardzo rozrzućna.

Opierała się na produktach z własnych gospodarstw rolnych i użycie kopy jaj nie stanowiło problemu.

Oprócz ewolucji wynikających z upływu czasu do naszej kuchni wchodziła się historia ostatnich dwóch

wieków. Polska została podzielona na trzy części, które dostały się pod wpływ różnych kulturowo

zaborców. Najlepiej działało się w regionie galicyjskim gdzie Austro- Węgry stanowiące zlepek wielu

narodów nie ingerowały w obyczaje zaanektowanych krajów kultywujących własną tradycję.

Kuchnię kresową z pierogami z różą wzbogaciły w Galicji papryka, strudel z jabłkami i gulasz węgierski.

Kuchnia polską obroniła się. Przetrwała na wsi i w rodzinach wielopokoleniowych w której ciotki babcie

przechowywały dawne wypróbowane przepisy. Po kilkuletnim zachłystnięciu się zagranicznymi

specjałami wracamy do potraw tradycyjnych. Do niedawna szczytem elegancji było zaproszenie przyjaciół

na pizze, chili con carne, kurczaka po chińsku bądź curry. Dziś można podać gościom placki

ziemniaczane, bigos lub zrazy z kaszą wywołując w ten sposób krzyki zachwytu. Żurek kiszony, barszcz

, zrazy z kaszą, gołąbki, cała różnorodność potraw z ziemniaków, które od końca XVIII wieku stały się

podpora naszej kuchni, dalej dziczyzna, lubiany przez sarmatów drób, pieczenie, łazanki z kapustą,

pierogi, placki drożdżowe z owocami, jeśli nawet niektóre z tych potraw zostały przejęte od sąsiadów to

zdołały one polskie obywatelstwo i oby jak najczęściej gościły na naszym stole.

Na takie właśnie potrawy zaprasza

Szef kuchni Chutoru Kozackiego



Przekąski zimne

*Pajda chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym
(chleb ciemny, ogórek kiszony, własny smalec)*

8 zł

*Deska serów i wędlin z domowej spiżarni okraszona marynatami (300g)
(4 rodzaje sera: oscypek, wędzony, pleśniowy, gołda/ wędliny szynka, kiełbasa, baleron,
boczek, pasztet/ ogórki, patisony, mini kółby kukurydzy, cebulką marynowana,
pieczarki marynowane/ orzechy, morela, śliwka suszona)*

45 zł

*Pasztet kozacki z boczkiem i śliwką, podany z sosem chrzanowym i żurawiną
(pasztet z boczkiem i śliwką, sos chrzanowy, żurawina)*

15 zł

*Łosoś wędzony z greckim jogurtem i szczypiorkiem, marynowane ogórki, grzanka, rukola
(łosoś wędzony, jogurt grecki, szczypiorek, ogórki marynowane, grzanka, rukola)*

20 zł





Przekąski ciepłe

*Wątróbka z króliką podana na grzance okraszona bundzem i musem żurawinowym (120g)
(wątróbka podsmażona na maśle z cebulką i kurkami, 3 grzanki z chałki)*

25 zł

*Placuszki warzywne z kwaśną śmietaną, kawiolem i wędzoną rybą (40g)
(3 placuszki z cukinii i marchewki, ryba wędzona łosoś, śmietana kwaśna 18%)*

22 zł

*Fuczki z kiszonej kapusty z sosem borowikowym
(3 placuszki z kiszonej kapusty zapiekane w cieście naleśnikowym, z sosem borowikowym)*

20 zł

*Zapiekana kaszanka na grzance z serem kozim i syropem klonowym
(kaszanka podsmażana na maśle z cebulą, podana na grzance)*

16 zł





Zupy

Rosół polski pachnący lubczykiem z makaronem (250 ml)
(rosół z drobiu zagrodowego, gęś, kaczka, kura)

12 zł

Barszcz ukraiński z kwaśną śmietaną

(fasola, ziemniaki, kapusta)

13 zł

Żur na zakwasie z jajem i kiełbasą (250ml)

(jajko, kiełbasa)

15 zł

Juszką grzybowa z makaronem z sera regionalnego
(zupa z borowików, podana z zapiekany serem regionalnym)

18 zł





Dania główne

*Pierogi ruskie okraszone masłem z skwarkami i kwaśną śmietaną (12 szt.)
(nadzienie ziemniaczano serowe)*

17 zł

*Razowe pierogi karpackie z sosem borowikowym
(nadzienie ziemniaczano serowe) (8szt.)*

16 zł

Pierogi lwowskie z maczanką (12 szt.)

(pierogi z nadzieniem ziemniaczanym; maczanka: mąka, mleko, masło, cebulka)

18 zł

Pierogi galicyjskie z mięsem jagnięcym podane na bigosiku (8 szt.)

(nadzienie z mięsa jagnięcego, bigos z kapusty kiszzonej)

22 zł

Kotlet schabowy podany na bigosie wiejskim z ziemniakami smażonymi i tymiankiem(200g)

(schab panierowany, smażony na smalcu, bigos z kapusty kiszzonej z kiełbasą)

30 zł

Stek Łemkowski z sosem pieczarkowym, pierogiem z kaszy gryczanej i zasmażanymi buraczkami (200g)

(schab panierowany w mące, podsmażany na oleju z pieczarkami, zalewany śmietanką 30 %)

35 zł

Faszerowana pierś z kurczaka pieczona na parze

w sosie koperkowym z naleśnikiem ziemniaczanym i surówką z kapusty pekińskiej z żurawiną i orzechami włoskimi (180g)

(pierś z kurczaka, naleśnik z nadzieniem ziemniaczanym, surówka z kapusty pekińskiej, żurawina, orzechy włoskie)

30zł



*Stek z polędwicy wołowej z sosem koniakowo pieprzowym z frytkami
stekowymi i, mix sałat(160 g)*

(polędwica wołowa lekko podsmażana, sos koniakowo pieprzowy, frytki stekowe, mix sałat)

49 zł

Gulasz z dziką podany z plackami ziemniaczanymi i kwaśna śmietaną i ogórkiem małosolnym (200g)

*(dziczyzna marynowana w wytrawnym winie z dodatkiem warzyw: marchewką, pietruszką, seler,
por, placki ziemniaczane (3 szt)*

35 zł

*Pstrąg marynowany w solance i soku z ogórków , pieczony w piecu, podany
z ziemniakami opiekany (300 g)*

(pstrąg, ziemniaki opiekane)

35 zł

Maczanką galicyjską

(pieczona karkówką podana z sosem własnym, bagietką i ogórkiem kiszonym)

25 zł

Małaron carbonara

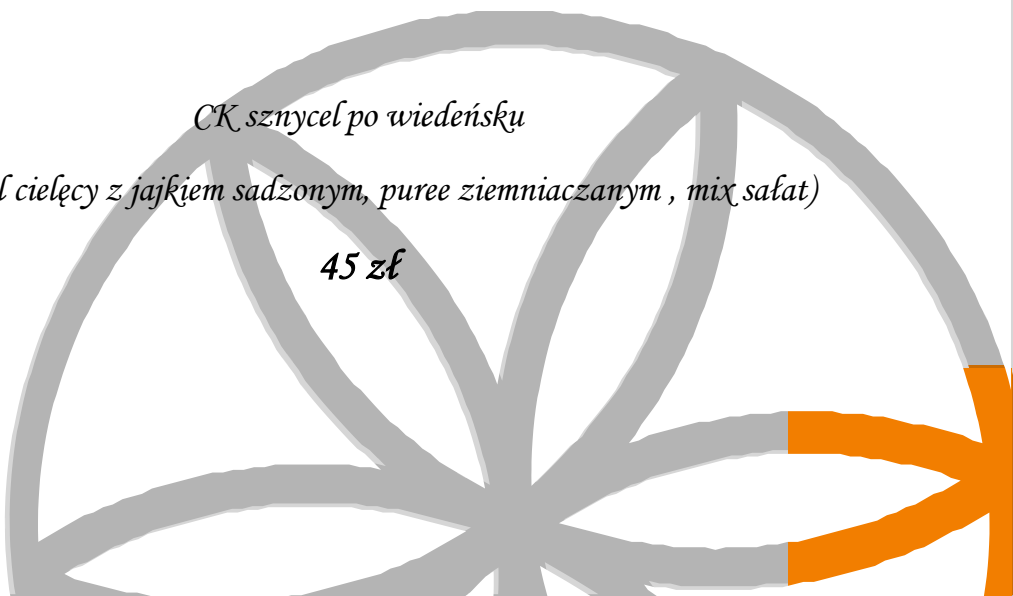
(małaron spaghetti, sos na bazie śmietanki 30%, z dodatkiem boczku i żółtką)

18 zł

CK sznycel po wiedeńsku

(sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym , mix sałat)

45 zł





Dania dla dzieci

*Zupa pomidorowa z makaronem (200 ml)
(pomidory podsmażane na maśle z dodatkiem cebulki, zagęszczone śmietanką 30%)*

11zł

*Filecik z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka (150 g)
(pierś z kurczaka panierowana)*

18 zł

*Nagetsy z frytkami i ketchupem
(połowiczki z kurczaka panierowane)*

13 zł

*Naleśnik z serem i musem owocowym i bitą śmietaną (3 szt.)
(podsmażane na masełku)*

20 zł

*Mini burgery z piersi z kurczaka z warzywami i frytkami
(pierś z kurczaka smażona na patelni grillowej, podane w mini bułce, majonez, sałata, pomidor, ogórek)*

16 zł





Sałaty

*Sałatką z grillowaną pierśią drobiową, brokułem, pomidorem i jajkiem skropiona sosem ziołowym
(pierś z kurczaka, brokuł, pomidor, jajko, sos na bazie ziół)*

26 zł

*Sałatką z buraczką, kozim serem, rukolą, obsypaną orzechami
(gotowane buraki, ser kozi, rukola, orzechy włoskie)*

19zł

*Sałata rzymska z chrupiącym boczkiem, pomidorkiem cherry, prażonym słonecznikiem i grzanką
czosnkową (podsmażany boczek, pomidorki cherry, prażony słonecznik, grzanka czosnkowa,
sos vinegret)*

18 zł

*Sałatką z avocado i truskawką
(truskawki, dojrzałe awokado, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, szpinak liściasty, ser kozi,
ocet balsamiczny)*

19 zł





Desery

*Puchar lodowy z owocami tropikalnymi, bita śmietana
(lody truskawkowe, czekoladowe, śmietankowe, owoce tropikalne: ananas, mango, papaja)*

14 zł

Szarlotkę domowa z lodami

*(kruche ciasto z zasmażanymi jabłkami z dodatkiem cynamonu, miodu, soku z pomarańczy,
lody waniliowe)*

16 zł

Piernik podkarpacki z musem z dzikiej róży i sosem korzennym

*(ciasto z dodatkiem orzechów włoskich i jabłek, mus z dzikiej róży,
sos na bazie herbatników korzennych, białej czekolady, cynamonu, miodu)*

15 zł

Pieczone jabłko z żurawiną i lodami

(zapiekane jabłko, z dodatkiem żurawiny, lody waniliowe)

13 zł





Napoje

Drinks

Kawy

Czarna	8 zł
Latte	12 zł
Cappuccino	10 zł
Espresso	8 zł
Biała	10 zł

Kawy z alkoholem

Irish coffee	14 zł
Americano, Jameson whiskey, bita śmietana	
Bailey's coffee	13 zł
Americano, Bailey's cream, bita śmietana	

Kawy mrożone

Frozen Latte	14 zł
Espresso, lody waniliowe, mleko, bita śmietana	
Iced Latte	13 zł
Espresso, mleko, kostki lodu, bita śmietana	

Herbaty

Sir William's	7 zł
Lipton – smak do wyboru	6 zł
Lipton czarna herbata	5 zł
Herbata z malinami i pomarańczą	10 zł

Piwo

Kasztelan/Okocim 0,3/0,5l	6/8 zł
Grimbergen 0,33l	12 zł
Piwo Butelkowe 0,5l	7 zł
Ursa Maior 0,5 l	16 zł
Somersby 0,4 l	8 zł
Piwo bezalkoholowe	7 zł

Zimne napoje

Pepsi, 7 Up,	5 zł
Schweppes 0,2l	5 zł
Soki owocowe 0,2 l	5 zł
Woda mineralna 0,33l	3 zł
Energy Drink	8 zł
Sok z wyciskanych pomarańczy	10 zł
Perlage 0.33 l	4,50 zł





Karta Alkoholi

Wódki

Wyborowa	40ml/0,5l	7zł/60zł
Baczewski	0,5l	95zł
Finlandia	40ml/0,5l	9zł/85zł
Żubrówka z trawą	40ml/0,5l	7zł/60zł
Soplica wiśniowa/orzech laskowy/ malina/pigwa	40ml/0,5l	7zł/60zł

Whiskey

Grants	40ml	10zł
Chivas Regal 12 YO	40ml	16zł
Ballantines Finest	40ml	10zł
Johnie Walker Black Label	40ml	15zł
Johnie Walker Red Label	40ml	10zł
Jack Daniels	40ml	14zł
Jameson	40ml	12zł
Jim Beam	40ml	12zł

Likiery

Bailey's Irish Cream	40ml	8zł
Cointreau	40ml	16zł
Malibu	40ml	10zł
Blue Curacao	40ml	6zł
Passoa	40ml	10zł
Jegermeister	40ml	10zł

Brandy

Metaxa ***	40ml	10zł
Metaxa *****	40ml	12zł
Stock 84	40ml	10zł

Rum

Bacardi	40ml	10zł
---------	------	------

Koniak

Martell	40 ml	15 zł
---------	-------	-------

Camus Elegance

40 ml 15 zł

Gin

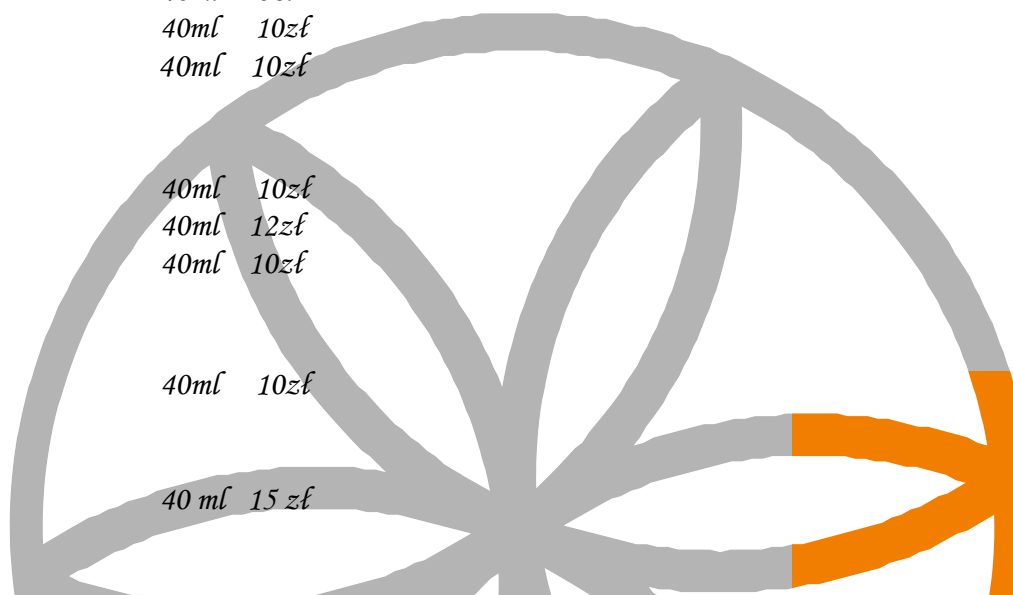
Seagram's	50ml	12zł
Gordon's	50ml	14zł

Tequila

Sierra Silver/Gold Tequila	40ml	12zł
----------------------------	------	------

Specjały

Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	100ml/1l	10zł/60zł
Campari	40ml	12zł
Grzaniec Zbójcecki	200ml	10zł





Koktajle Alkoholowe

Mojito	18 zł
<i>Rum, cząstki limonki, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana</i>	
Gin & Tonic	15 zł
<i>Gin, tonic, sok z cytryny</i>	
Cuba Libre	15 zł
<i>Rum, sok z limonki, coca cola</i>	
Campari Orange	16 zł
<i>Campari, sok pomarańczowy</i>	
Margarita	18 zł
<i>Tequila, cointreau, sok z limonki</i>	
Tequila Sunrise	20 zł
<i>Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna</i>	
Kamikaze	20 zł
<i>Wódka, blue curacao, sok z cytryny i limonki</i>	
Passoa Passion	18 zł
<i>Passoa, wódka, Grenadyna</i>	
Malibu Apple	16 zł
<i>Malibu, wódka, sok jabłkowy</i>	
Bloody Mary	14 zł
<i>Wódka, sok pomidorowy, tabasco, pieprz</i>	
Wściekły Pies	9 zł
<i>Wódka, syrop malinowy, tabasco</i>	





Szanowni Państwo
Potrawy oferowane w naszej restauracji
mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka,
glutenu i innych produktów zawierających alergeny.
Prosimy poinformować obsługę, jeżeli Państwo
są uczuleni na określone produkty.
Szczegółowy wykaz dań, w których mogą znajdować
się alergeny jest do Państwa dyspozycji

Produkty, w których można znaleźć jeden z 14-stu alergenów:

- 1. Jaja*
- 2. Łubiny*
- 3. Mleko*
- 4. Ziarna Zbóż*
- 5. Dwutlenek Siarki*
- 6. Orzeszki Ziemne*
- 7. Soja*
- 8. Orzechy z drzew orzechowych*
- 9. Seler*
- 10. Sezam*
- 11. Gorczyca*
- 12. Skorupiaki*
- 13. Ryby*
- 14. Mięczaki*

