

POTRAWY REGIONALNE

„Stare receptury dawnej kuchni pogranicza, takie jakie były przed laty, tak jak to było na początku... Kuchnia Bojków, Łemków i rymanowskie przysmaki”

Zapraszamy na regionalną ucztę. Smacznego.

Rymanowska kiszka ziemniaczana z dużą ilością boczku i skwarek z surówką z kapusty kiszonej i ogórka kwaszonego – /porcja obiadowa/ - 18zł

Pieróg po” bieszczadzku” /porcja obiadowa/ - 16zł

Razowe pierogi z ziemniakami, kapustą i grzybami, kaszą gryczaną. Solidnie maszczone. 10szt – 12zł

Kiszony barszcz czerwony z uszkami – 7zł

STÓŁ GALICYJSKI – 15zł/os. (zamówienie na min. 40osób)
domowe wyroby Jasia Wędrowniczka

- Szyńka pieczona z kością, sos chrzanowy
- Deska mięs wiejskich (boczek pieczony faszerowany, salceson, szynka chłopska, schab, zajaczek, szynki w galarecie)
- Smalec z kwaszonymi ogórkami, pęta kiełbas wiejskich, szynka wędzona, kabanosy, żeberka, golonki, garnce pierogów, marynowane grzybki leśne, pajdy chleba wiejskiego.

Dzik pieczony – 1500zł

Dzik serwowany z pieczonymi ziemniakami, sosem jałowcowym i wiśniowym, zasmażaną kapustą z grzybami.

Prosiak pieczony – 650zł

Prosiak pieczony w całości nadziewany kaszą

Do każdego zestawu polecamy wino deserowe 6zł lampka lub wybór win z ponad 200 pozycji dostępnych w restauracji.

Wybór ponad 100 rodzajów alkoholi z całego Świata dostępny w barze.

Hotel Restauracja „Jaś Wędrowniczek”**

ul. Bieleckiego 8, 38-480 Rymanów

tel.: 13 43 567 33, 603 364 444, 609 729 629

e-mail: rymanow@jas-wedrowniczek.pl

www.jas-wedrowniczek.pl