Kuchnia pod Zającem

Kuchnia pod Zającem to nowy lokal, który działa od 2022 roku. Właściciele lokalu włożyli dużo ciężkiej pracy w remont lokalu, lecz dalej wkładają swoją ciężką prace i serce w dania, które serwują ludziom. Kuchnia specjalizuje się w potrawach domowych i tradycyjnych. Codziennie przygotowują świeże dania, słuchają opinii i potrzeb swoich klientów, by udoskonalać swoje dania.

W kuchni tej możemy zasmakować takich dań jak grochówka, która jest gotowana w oryginalnej kuchni wojskowej przez około 6 godzin. Do gotowania wykorzystywane są świeże warzywa, jak i kości i boczek z prywatnej wędzarki opalanej drewnem wiśniowym i olchowym.

Nasze posiłki klienci mogą zjeść ciesząc się pięknem otaczającego lasu przy cieple kominka. Każdy klient, który wychodzi najedzony i zadowolony potwierdza, że to, co kuchnia robi ma sens, a miejsce to stanie się ważnym punktem na mapie kulinarnej.

Propozycja kulinarna:

-Grochówka wojskowa

-Kapuśniak z prażokami i żeberkiem

-Golonka na kapuście kiszonej

Adres:

Kuchnia pod Zającem

Nowe Prażuchy 1a, 62-834 Ceków

Tel. 607777027

e-mail: zamowienia.dziubek@gmail.com

strona www: FaceBook Kuchnia pod Zającem