



RESTAURACJA & WINE BAR

NA POCZĄTEK / STARTERS

Deska serów / cheese board 59 zł 

Groseran / ser kozi dojrzewający 18 m-cy / Groser

Groseran / aged goat cheese, matured for 18 months / Groser

Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 mc-ce / Ekolonia

Pearl and fenugreek / aged cow cheese, matured for 3 months / Ekolonia

„Camembert” / miękki ser krowi z porostem pleśni / Mleczna Droga

“Camembert” / soft, surface-ripened cow cheese / Mleczna Droga

dżem chilli / chilli jam

Oliwki / olives 28 zł  

Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / unpitted black olives

Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander and chilli

Chleb żytni na zakwasie, puszyste masło wędzone z solą Maldon 15 zł 

Sourdough rye bread, smoked butter with Maldon salt

Focaccia z oliwą ziołową 15 zł 

Focaccia with herb oil

Krakersy z gruboziarnistą solą morską i ziołami z naszego ogrodu 12 zł 

Crackers with coarse sea salt and herbs from our garden

MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

Talerz z rostbefem wołowym, kaczą piersią wędzoną na ciepło, rillettes z kaczki, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią 59 zł 

Plate of roast beef, hot smoked duck tenderloin, duck rillettes, red onion confiture and pickled pumpkin

Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z majonezem i zielonymi szparagami na domowej brioszce 46 zł

Homemade brioche with cold smoked salmon in our smokehouse with mayonnaise and green asparagus

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

- Polędwica wołowa tatakami z domowym sosem teryjaki, pikantną, kandyzowaną cebulą i świeżym imbirem** 56 zł 
- Beef tenderloin tatakami with homemade teriyaki sauce, spicy candied onion and fresh ginger
- Labneh z pesto z gniecionej naci pietruszki i czosnku w oliwie, zatar** 25 zł  
- Labneh with pesto of crushed parsley and garlic in olive oil, mash
- Rostbef wołowy na grillowanej focaccii, macerowane portobello, piklowana dynia i domowa musztarda** 39 zł
- Grilled focaccia with beef, macerated portobello mushroom, pickled pumpkin and mustard
- Białe i zielone szparagi z sosem holenderskim na wędzonych żółtkach z cytrynowym pangrattato** 39 zł  
- White and green asparagus with hollandaise sauce on smoked egg yolks with lemon pangrattato
- Młode, pieczone marchewki z palonym masłem z chili, dipem z tahini i kolendrą** 37 zł  
- Young, roasted carrots with roasted chili butter, dip with tahini and coriander
- Domowe „frytki” z dipem cydrowo-słonecznikowym z czarnym, fermentowanym czosnkiem** 28 zł 
- Homemade fries with cider and sunflower dip with black fermented garlic
- Zielona sałatka z dressingiem z rukoli, piklowaną cytryną, prażonymi orzechami laskowymi i jeżyną** 35 zł  
- Salad with arugula dressing, pickled lemon, roasted hazelnuts and blackberry
- Sałatka z kaczą piersią wędzoną w naszej wędzarni, pieczonymi burakami, piklowanym rabarbarem i dressingiem z soku z buraków** 42 zł
- Salad with home smoked duck, roasted beets, pickled rhubarb and homemade beet vinaigrette

LEGENDA


 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie


informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

ZUPY / SOUPS

Cytrusowy rosół zabielały z zielonymi warzywami i kurczakiem 37 zł 
Citrus broth with cream, green vegetables and chicken


Kremowe velouté z białych szparagów z piklowanym rabarborem, i orzechami laskowymi 37 zł  
Creamy white asparagus velouté with pickled rhubarb, chives and hazelnuts

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO


Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną 57 zł 
Creamy saffron risotto with prawns, dried chilli and soured lemon

Cytrusowo-maślane pappardelle cacio e pepe z zielonymi szparagami 47 zł 
Citrus and buttery pappardelle cacio e pepe with green asparagus

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, domowe „frytki” i sałatą rzymską 140 zł 
Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, homemade fries, lettuce

Królik konfitowany w palonym maśle, sos musztardowy z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem, szpinak saute 74 zł
Confit rabbit in brown butter, mustard sauce with tarragon, fried noodles with parmesan, sauté spinach

Filet z kaczki smażony podwójnie na skórze w korzennym sosie z prażonym słonecznikiem, puree marchewkowym i młodymi, pieczonymi marchewkami 78 zł 
Duck fillet fried twice on the skin in a spicy sauce with roasted sunflower seeds, carrot puree and young, roasted carrots

Poliki wieprzowe duszone w cydrze i musztardzie z młodą kapustą i polentą 68 zł 
Pork cheeks stewed in cider and mustard with young cabbage and polenta


LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie



informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

Łosoś wędzony na ciepło w naszej wędzarni z sosem beurre blanc i młodymi, wiosennymi warzywami i puree ze szczawiu 79 zł 

Warm smoked salmon from our smokehouse with beurre blanc sauce and young, green vegetables and sorrel puree

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią 82 zł

Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cocktail tomatoes, and homemade focaccia

Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym, kozim twarożkiem i prażoną kaszą gryczaną 52 zł  

Baked vegetables with caper dressing and goat cheese and and roasted buckwheat

DLA DZIECI / FOR KIDS

Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka 32 zł

Panko breaded poultry cutlets, potato purée, and boiled carrot

Makaron w sosie pomidorowym z Emilgrana 26 zł 

Pasta with tomato sauce with Emilgrana cheese

DESERY / DESSERTS

Banoffee Pie, ciasto z bananami, toffi i kremem na bazie bitej śmietany 28 zł 

Banoffee pie, a dessert with bananas, toffee sauce and whipped cream

Crème chantilly z rabarborem i bezą 32 zł  

Crème chantilly with rhubarb and meringue

Płyś z kremem karmelowym, domową praliną z orzechów laskowych i kremem z białą czekoladą 35 zł 

Puff with caramel cream, homemade hazelnut praline and cream with white chocolate

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception