



**RESTAURACJA & WINE BAR**

# NA POCZĄTEK / STARTERS

**Deska serów / cheese board**

59 zł 

**Perła kozia / ser kozi, dojrzewający 18-ście miesięcy /Ekokolonia**

Goat pearl / aged goat cheese, matured for 18 months / Ekokolonia

**Dojrzewający Blue / pleśniowy ser kozi / Groser**

Blue cheese / blue goat cheese / Groser

**Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 miesiące / Ekokolonia**

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

**Złota perła owcza / ser owczy dojrzewający 12-ście miesięcy / Ekokolonia**

Golden pearl sheep / goat cheese, matured for 12 months / Ekokolonia

**Ketchup z buraka i czarnej porzeczki**

Beetroot and blackcurrant ketchup

**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 herbs oil


**Krakersy z gruboziarnistą solą morską i ziołami z naszego ogrodu**

12 zł 

Crackers with sea salt and herbs from our garden

# MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

**Talerz z rostbefem wołowym, kaczą piersią wędzoną na ciepło,**

59 zł 

**pâte drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną marchewką**

Plate of roast beef, hot smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion confiture and pickled carrot

**Brioszka smażona na maśle z kurkami, serową espumą i morelą**

46 zł

Brioche fried in butter with chanterelles, cheese espuma and apricot

## LEGENDA

 bezglutenowe





 wegetariańskie

 wegańskie



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

- Siekany tatar z polędwicy wołowej z majonezem estragonowym i świeżo tartym chrzanem** 52 zł 
- Beef tenderloin tartare with tarragon mayonnaise and freshly grated horseradish,
- Labneh z młodymi ziemniakami, ziołami i zatarem** 28 zł  
- Labneh with young potatoes, herbs and zatar
- 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
- Sałatka z kaczą piersią wędzoną w naszej wędzarni, pieczonymi burakami, piklowanym rabarborem i dressingiem z soku z buraków** 42 zł
- Salad with home smoked duck, roasted beets, pickled rhubarb and homemade beet vinaigrett

## ZUPY / SOUPS

- Kremowa zupa szczawiowa z jajkiem poche, kwaśną śmietaną i zatarem** 37 zł  
- Creamy sorrel soup with poached egg, sour cream and zatar
- Zielony chłodnik z ogórka i avocado z kalarepą i tartym chrzanem** 37 zł  
- Green cold soup with cucumber and avocado, kohlrabi and horseradish

## MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

- Kremowe risotto z fasolką szparagową, purée ze szpinaku i kurkami** 57 zł 
- Creamy risotto with green beans, spinach purée and chanterelles`
- Zielone pappardelle z bobem, burattą i palonym masłem chilli** 52 zł 
- Green pappardelle with broad beans, buratta and burnt chilli butter

---

### LEGENDA


 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

## DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

**Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, młodymi ziemniakami i sałatą rzymską** 140 zł 

Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, young potatoes, lettuce

**Królik konfitowany w palonym maśle z sosem cytrynowym z dojrzewającym serem, z szafranowymi arancini i fasolką szparagową** 76 zł

Confit rabbit in brown butter, lemon sauce with mature cheese, saffron arancini and green beans

**Filet z kaczki na skórze w korzennym sosie z prażonym słonecznikiem, puree marchewkowym i młodymi, pieczonymi marchewkami** 78 zł 

Fried duck fillet in a spicy sauce with roasted sunflower seeds, carrot puree and young, roasted carrots

**Łosoś wędzony na ciepło w naszej wędzarni z sosem beurre blanc i młodymi, wiosennymi warzywami i puree ze szczawiu** 83 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

**Młode, glazurowane warzywa w sosie buerre blanc z ziołami** 45 zł  

Young, glazed vegetables in buerre blanc sauce with herbs

## 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

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

# DESERY / DESSERTS

**Banoffee Pie, ciasto z bananami, toffi i kremem na bazie bitej śmietany**  
Banoffee pie, a dessert with bananas, toffee sauce and whipped cream

28 zł 

**Truskawki z ucieranym ciastem migdałowym, chantilly waniliowym i kwiatami czarnego bzu**

Strawberries with almond cake and vanilla chantilly and elderberry flowers

35 zł 

**Ciastko francuskie z kremem chantilly aromatyzowanym rozmarynem, ricottą i konfiturą z moreli z wanilią**

Puff pastry with chantilly cream flavored with rosemary, ricotta and apricot jam with vanilla

35 zł 

---

## LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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