








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
- 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, pâte drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną marchewką** 59 zł 
- Plate of roast beef, hot smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion confiture and pickled carrot
- Pieczona papryka z burattą, oliwkami i wiśniami marynowanymi w occie balsamicznym** 37 zł  
- Baked peppers with buratta, olives and cherries marinated in balsamic vinegar

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,
- Kolorowe pomidory z anchois, labnehem, ziołami, masłem chili i jeżynami** 38 zł 
Colorful tomatoes with anchovies, labneh, herbs, chili butter and blackberries
- Bakłażan karmelizowany w miodzie z musem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelem cytrynowym** 39 zł 
Honey caramelized eggplant with goat cheese mousse, hazelnuts and lemon gel
- Salatka 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
- Papardelle z prażonymi orzechami laskowymi, kurkami na maśle i jajkiem 64st.C** 57 zł 
Papardelle with roasted hazelnuts, chanterelles in butter and egg 64 degrees Celsius

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, domowymi „frytkami” i sałatą rzymską 140 zł 


Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, homemade fries, 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, młodymi warzywami i puree ze szczawiu 83 zł 

Warm smoked salmon from our smokehouse with beurre blanc sauce, 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 55 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

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