



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 dynią

59 zł 

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

Pâté z wątróbki drobiowej na brioszce z domową konfiturą figowo-pomarańczową i orzechami laskowymi

37 zł

Chicken liver pâté on brioche with homemade fig-orange jam and hazelnuts







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 malinami** 38 zł 
- Colorful tomatoes with anchovies, labneh, herbs, chili butter and raspberries
- 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 pieczonym rostbifem wołowym, kalafiolem, dzikim brokułem, włoskimi orzechami i aioli** 55 zł 
- Salad with roasted beef and cauliflower, wild broccoli, walnuts and aioli
- Salatka z kalafiolem, dzikim brokułem, włoskimi orzechami i aioli** 43 zł  
- Salad with cauliflower, wild broccoli, walnuts and aioli

ZUPY / SOUPS

- Krem kalafiorowy z tabouleh z kalafiora, prażonymi migdałami i czarną truflą z Jury Krakowsko-Częstochowskiej** 40 zł  
- Cauliflower cream with cauliflower tabouleh, roasted almonds and black truffle from the Jura Krakowsko-Częstochowska
- Veloutte dyniowe z pastą miso, pianką ziemniaczaną, bekonem i pangrattato** 37 zł
- Pumpkin veloutte with miso paste, potato foam, bacon and pangrattato

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 145 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 82 zł

Rabbit confit in burnt butter, mustard sauce with tarragon, fried dumplings with parmesan, sautéed spinach

Filet z kaczki z sosem gastrique, pieczonym topinamburem, puree z karmelizowanego topinamburu z orzechami laskowymi 82 zł 



Duck fillet with gastrique sauce, baked Jerusalem artichoke, caramelized Jerusalem artichoke puree with hazelnuts

Sandacz w sosie grenoblaise z tłuczonymi ziemniakami z oliwą, koperkiem i dzikim brokułem 87 zł 

Zander in grenoblaise sauce with mashed potatoes with olive oil, dill and wild broccoli

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

Maliny z uciaranym ciastkiem migdałowym, chantilly waniliowym i kwiatami czarnego bzu 35 zł
Raspberries with grated almond cake, vanilla chantilly and elderberry flowers

Ciastko francuskie z kremem chantilly aromatyzowanym rozmarynem, ricottą i konfiturą z moreli z wanilią 35 zł
Puff pastry with chantilly cream flavored with rosemary, ricotta and apricot jam with vanilla

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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