








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 / sheep 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, gęsią piersią wędzoną na ciepło, pâte drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią** 59 zł 
- Plate of roast beef, hot smoked goose 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,

Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z ziemniakami "z ogniska" i świeżo tartym chrzanem 48 zł 

Cold-smoked salmon in our smokehouse with potatoes "from the fire" and freshly grated horseradish

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

Sałatka z wędzoną gęsią z naszej wędzarni, kalafiorem, dzikim brokułem, włoskimi orzechami i aioli 59 zł 

Salad with smoked goose breast and cauliflower, wild broccoli, walnuts and aioli

Sałatka z kalafiorem, 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 prawdziwkami i czarną truflą z Jury Krakowsko-Częstochowskiej 62 zł  

Creamy risotto with mushrooms and black truffle from the Jura Krakowsko-Częstochowska

Tortelloni z szarpaną gęsiną z musem z dyni Muscat i pestkami dyni 65 zł

Tortelloni with pulled goose with Muscat pumpkin mousse and pumpkin seeds

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

Konfitowana gęsia pierś z sosem gastrique, topinamburem, kasztanami i prażynkami z kaszy gryczanej 115 zł 



Confit goose breast with gastrique sauce, artichoke, chestnuts and buckwheat puffs

Sandacz w sosie grenoblaise z tłuczonymi ziemniakami z oliwą, koperkiem i dzikim brokołem 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

Długo pieczona dynia Hokkaido z burratą, piklowaną dynią i pikantnym sosem z orzechami 56 zł  

Long-roasted pumpkin with burrata, pickled pumpkin and spicy sauce with nuts

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

Puding z kardamonem, czarną porzeczką, prażonym słońcem i ciastkiem z głubczyckiego oleju rzepakowego 35 zł
Pudding with cardamom, black currant, sun-roasted and cake made from Głubczyce rapeseed oil

Mus czekoladowy z karmelowo - maślanym tuile i węgierkami infuzowanymi trójniakiem od "Dzkiego Miodu" 35 zł
Chocolate mousse with caramel and butter tuile and plums infused with Trójniak from "Dziki Miód".

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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