



RESTAURACJA & WINE BAR

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

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 mussem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelem cytrynowym 42 zł  

Honey caramelized eggplant with goat cheese mousse, hazelnuts and lemon gel

Pieczony żółty burak na hummusie z soczewicy z mussem z rokitnika, koprem włoskim i chili z orzeszkami ziemnymi 38 zł  

Baked yellow beetroot on lentil hummus with seaberry mousse, fennel and chili with peanuts

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 szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną 57 zł 

Creamy saffron risotto with shrimps and dried chili and pickled lemon

Tortelloni z szarpaną gęsiną z mussem 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 148 zł 

Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, homemade fries, lettuce

Królik konfitowany w palonym maśle, z sosem musztardowym z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem i szpinakiem sauté 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

Długo pieczona dynia Hokkaido z burrata, 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-maślany tuile i węgierkami infuzowanymi trójniakiem od "Dzikiego 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