



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, pâté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią** 59 zł 
- Plate of roast beef, 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 wędzoną słoniną i marynowaną gorczyczą** 56 zł
Chopped beef tenderloin tartare with smoked bacon and pickled charlock
- Matjas (śledź dziewiczy) w głubczyckim oleju rzepakowym z szalotką, świeżo mielonym zielem angielskim, marynowanym burakiem i chrzanem na chlebie żytnim** 42 zł
Matjas (virgin herring) in Głubczyce rapeseed oil with shallots, freshly ground allspice, pickled beetroot and horseradish on rye bread
- Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z ziemniakami "z ogniska" i świeżo tartym chrzanem** 48 zł 
Cold-smoked salmon with potatoes "from the fire" and freshly grated horseradish
- Bakłażan karmelizowany w miodzie z musiem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelą cytrynowym** 42 zł  
Honey caramelized eggplant with goat cheese mousse, hazelnuts and lemon gel
- Pieczony żółty burak na musie z nerkowców i migdałów z rokitnikiem, koprem włoskim i chili z orzeszkami ziemnymi** 40 zł  
Yellow beetroot on cashew and almond mousse with seaberry, fennel and chili with peanuts

ZUPY / SOUPS

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie z puree ziemniaczanym i karmelizowaną cebulą w miso** 36 zł  
Homemade red borscht with mashed potatoes and caramelized onion in miso
- Aksamitna zupa rakowa z oliwą szafranową i ptysiowym grissini** 37 zł
Velvety crayfish soup with saffron oil and puff pastry grissini

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną 59 zł 

Creamy saffron risotto with shrimps and dried chili and pickled lemon

Cytrusowo-maślany makaron z łososiem, tymiankiem i serem pecorino 55 zł

Citrus-butter pasta with salmon, thyme and pecorino cheese

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

Polik wołowy w esencjonalnym sosie z gorzką czekoladą z maślanym puree ziemniaczanym i brukselką 88 zł

Beef cheek in sauce with dark chocolate, buttery smashed potatoes and brussels sprouts

Królik konfitowany w palonym maśle z sosem musztardowym 82 zł

z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem i szpinakiem sauté

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

Przepiórka nadziewana wątróbką i kasztanami z pietruszkowym puree, jarmużem i brukselką 89 zł 

Quail stuffed with liver and chestnuts with parsley puree, kale and brussels sprouts

Sandacz z sosem beurre blanc, blanszowanym szpinakiem, purée z dyni i koprem włoskim 87 zł

Zander with beurre blanc sauce, blanched spinach, pumpkin puree and fennel

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorokami koktajlowymi i domową focaccią 82 zł

Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cocktail tomatoes, and homemade focaccia

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

Długo pieczona dynia Hokkaido z espumą z orzechów i ziołowym chimchuri
Long-roasted Hokkaido pumpkin with nut espuma and herbal chimchuri

56 zł 

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

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 słonecznikiem i ciastkiem z głubczyckiego oleju rzepakowego

35 zł

Pudding with cardamom, black currant, sun-roasted and cake made from Głubczyce rapeseed oil

Miodownik z żurawiną, kremem czekoladowym i sosem angielskim

35 zł

Honey cake with cranberries, chocolate cream and English sauce

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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