



## 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, kaczą piersią wędzoną na ciepło, páté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią** 59 zł 
- Plate of roast beef, smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion confiture and pickled pumpkin
- Siekany tatar z polędwicy wołowej z wędzoną stoniną i marynowaną gorczycą** 56 zł
- Chopped beef tenderloin tartare with smoked bacon and pickled char lock

---

## LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie



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

**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 musem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelem cytrynowym** 42 zł  

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

**Sałatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois** 42 zł

Cesar salad with boned chicken leg, homemade focaccia and white anchovies

## 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

## 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

---

### LEGENDA

 bezglutenowe


 wegetariańskie

 wegańskie

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

**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

**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 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 pancierzach (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

**Długo pieczona dynia Hokkaido z espumą z orzechów i ziołowym chimchuri** 56 zł   
Long-roasted Hokkaido pumpkin with nut espuma and herbal chimchuri

## 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

---

### 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

**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