



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, masło

15 zł 

Sourdough rye bread, butter

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,

59 zł 

pâté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią

Plate of roast beef, smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion confiture

and pickled pumpkin

Siekany tatar z polędwicy wołowej z wędzoną słoniną

56 zł

i marynowaną gorczycą

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

Rostbeef wołowy na grillowanej focacci z macerowanym portobello, piklowaną dynią i domową musztardą 44 zł

Grilled focaccia with roast beef, macerated portobello, pickled pumpkin and homemade mustard

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

Salatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois 44 zł

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

ZUPY / SOUPS

Veloutte z pieczarek z pudrem z borowików, oliwą truflową i pangrattato 37 zł 

Creamy mushroom veloute, porcini mushroom powder with truffle oil and pangrattato

Aksamitna zupa rakowa z oliwą szafranową i ptysiowym grissini 39 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

Creamy saffron risotto with shrimps and dried chili and pickled lemon

59 zł 

Raviolo z dynią piżmową, konfitowanym żółtkiem, sosem maślanym z szałwią i orzeszkami pini

Raviolo with butternut squash, confit egg yolk, butter sauce with sage and pine nuts

58 zł 

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, gratin ziemniaczanym i sałatą rzymską

Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, potato gratin, lettuce

148 zł 

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

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

85 zł

Ozorki cielęce duszone w sosie na bazie demi glace z cydrem, marynowaną gorczycą i purée z selera

Veal tongues stewed in a demi-glace sauce with cider, pickled mustard and celery purée

82 zł 

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

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

87 zł

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

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

84 zł

Długo pieczona dynia Hokkaido z espumą z orzechów i ziołowym chimchuri

Long-roasted Hokkaido pumpkin with nut espuma and herbal chimchuri

56 zł  

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

DLA DZIECI / FOR KIDS

Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka 37 zł
Panko breaded poultry cutlets, potato purée, and boiled carrot

DESERY / DESSERTS

Banoffee Pie, ciasto z bananami, toffi i kremem na bazie bitej śmietany 31 zł
Banoffee pie, a dessert with bananas, toffee sauce and whipped cream

Cannolo z kremem chantilly aromatyzowanym tonką i pomarańczą 33 zł
Cannoli with chantilly cream tonka and orange aroma

Mus czekoladowy z praliną orzechową i espumą z marakui 35 zł
Chocolate mousse with hazelnut praline and passion fruit espuma

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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