









RESTAURACJA & WINE BAR




MICHELIN BIB GOURMAND

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 na zakwasie, masło** 18 zł 
- Sourdough bread, butter
- Focaccia z oliwą ziołową** 16 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

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

Agnolotti z marynowanej kalarepy nadziewane jabłkiem i chrzanem z sosem miso 36 zł 

Agnolotti of marinated kohlrabi stuffed with apple and horseradish with miso sauce


Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z ziemniakami "z ogniska" 48 zł 

Cold-smoked salmon with potatoes "from the fire"

Sałatka 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

Velouté z selera z olejem chilli, jabłkiem i orzechami laskowymi 37 zł 

Velouté z selera z olejem chilli, jabłkiem i orzechami laskowymi

Kremowy żurek z jajkiem, knedlami nadziewanymi domową kiebasą i chipsem z bekonu 39 zł

Cream soup with egg, dumplings stuffed with homemade sausage and bacon chips

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


Raviolo z dynią piżmową, konfitowanym żółtkiem, sosem maślanym z szałwią i orzeszkami pini 58 zł 
Raviolo with butternut squash, confit egg yolk, butter sauce with sage and pine nuts

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, gratin ziemniaczanym i sałatą rzymską 148 zł 
Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, potato gratin, lettuce

Królik konfitowany w palonym maśle z sosem musztardowym z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem i szpinakiem sauté 85 zł
Rabbit confit in burnt butter, mustard sauce with tarragon, fried dumplings spinach

Ozorki cielęce duszone w sosie na bazie demi glace z cydrem, marynowaną gorczycą i purée z selera 82 zł 
Veal tongues stewed in a demi-glace sauce with cider, pickled mustard and celery purée

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, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią 84 zł
Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cocktail tomatoes, and homemade focaccia

Długo pieczona dynia z burrata, piklowaną dynią i pikantnym sosem z orzechami 58 zł  
Slowly baked pumpkin with burrata, pickled pumpkin and spicy sauce with nuts

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

Sycylijski krem cytrynowy z sałatką z cytrusów, pianą z mleka i ciastkiem bretońskim 32 zł
Sicilian lemon cream with citrus salad, milk foam and Breton biscuit

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