



**RESTAURACJA & WINE BAR**



**MICHELIN BIB GOURMAND**

# NA POCZĄTEK / STARTERS

**Deska serów / cheese board**

59 zł 

**Perła kozia / ser kozi, dojrzewający 18 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 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 herb 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

**Białe szparagi gotowane à la minute z jajkiem poche, sosem holenderskim z palonym masłem, konfitowaną cytryną i pangrattato**

47 zł 

White asparagus cooked à la minute, poached egg, hollandaise sauce with burnt butter, confit lemon, and pangrattato

**Zielone szparagi grillowane na japońskim hibachi z domowym labneh, gremolată z kiszoną cytryną, czosnkiem niedźwiedzim i pistacjami**

45 zł  

Green asparagus grilled on hibachi, homemade labneh, gremolata with wild garlic, and pistachios

## LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

**Tatar z wielkopolskiej wołowiny z emulsją z młodego lubczyku, piklowaną szalotką, piklowanymi liśćmi czarnej porzeczki i serem Emilgrana** 56 zł  
Tartare of Wielkopolska beef, young lovage emulsion, pickled shallots, blackcurrant leaves, and Emilgrana cheese

**Salatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois** 44 zł  
Cesar salad, boned chicken leg, homemade focaccia, and white anchovies

**Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z ziemniakami "z ogniska"** 48 zł   
Home cold-smoked salmon with potatoes "from the fire"

**Rostbef wołowy na grillowanej focaccii z mango chutney, podpoznańską rukolą i aioli z pieczonego czosnku** 47 zł  
Roast beef on grilled focaccia, mango chutney, arugula from a farm near Poznań, and roasted garlic aioli

**Talerz z rostbefe wołowym, kaczą piersią wędzoną na ciepło, pátę 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

## ZUPY / SOUPS

**Velouté z selera z olejem chilli, jabłkiem i orzechami laskowymi** 37 zł   
Celery velouté with chili oil, apple, and hazelnuts

**Zabielany rosół z nutą cytrusów, wiosennymi warzywami, łuskany zielonym groszkiem i lubczykowymi kluskami** 37 zł  
Creamed broth with a hint of citrus, spring vegetables, split green peas and lovage dumplings

---

### LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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

# MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

**Rigatoni w sosie z czosnku niedźwiedziego z zielonymi szparagami i Pecorino Romano**

55 zł 

Rigatoni in wild garlic sauce with green asparagus, and Pecorino Romano

**Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chilli i kiszoną cytryną**

59 zł 

Creamy saffron risotto with shrimps and dried chilli and pickled lemon

## DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

**Antrykot cielęcy z sosem pieprzowym, z konfitowaną szalotką i młodymi ziemniakami z koperkiem**

148 zł 

Veal entrecote, pepper sauce, shallot confit, and new potatoes with chopped fresh dill

**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, and 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

**Troć fiordowa gotowana w kąpieli wodnej z selerowym papardelle w sosie beurre blanc, rabarbarem z hibiskusem i prażonymi orzechami laskowymi**

95 zł 

Fjord trout cooked in a water bath with celeriac pappardelle in beurre blanc sauce, Rhubarb with hibiscus and roasted hazelnuts

**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

---

### 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

**Ciastko financiers z kardamonem, palonym miodem, konfiturą z rabarbaru i malin, z kremem chantilly**

**35 zł**

Financiers cake with cardamom, burnt honey, rhubarb and raspberry jam with chantilly cream

**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