



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, 56 zł
piklowaną szalotką, piklowanymi liśćmi czarnej porzeczki i serem Emilgrana
Tartare of Wielkopolska beef, young lovage emulsion, pickled shallots, blackcurrant leaves,
and Emilgrana cheese

Liście sałaty rzymskiej z sosem cezarskim, grzankami maślanymi 42 zł
i serem Emilgrana
Romaine lettuce leaves with caesar dressing, buttered croutons and Emilgrana cheese

Troć fiordowa wędzona w naszej wędzarni na zimno z chłodnikiem 48 zł 
z botwinki i świeżo tartym chrzanem
Fjord trout smoked in our cold smokehouse with cold soup with beetroot
and freshly grated horseradish

Rostbef wołowy na grillowanej focaccii z mango chutney, 47 zł
podpoznańską rukolą i aioli z pieczonego czosnku
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, 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

ZUPY / SOUPS

Velouté z białych wielkopolskich szparagów z marynowanym rabarborem, 37zł 
palonym masłem i ziołami
Velouté of white asparagus from Wielkopolska with marinated rhubarb, burnt butter and herbs

Zabieleny rosół z nutą cytrusów, wiosennymi warzywami, 37 zł
łuskany zielonym groszkiem i lubczykowymi kluskami
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

Biodrówka jagnięca z wiosennymi warzywami w emulsji maślanej ze świeżo łuskanym zielonym groszkiem oraz tapenadą z oliwek Kalamata i czarnego czosnku

98 zł 

Lamb rump with spring vegetables in a butter emulsion with freshly shelled green peas and Kalamata olive and black garlic tapenade

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