



RESTAURACJA & WINE BAR



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 naszego wypieku, masło

18 zł 

Homemade 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 i pistacjami

45 zł  

Green asparagus grilled on hibachi, homemade labneh, gremolata 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 cezar, 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 botwinką 48 zł 
i świeżo tartym chrzanem
Fjord trout smoked in our cold smokehouse with beetroot and freshly grated horseradish

Rostbef wołowy na grillowanej focacci 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 rostbefem wołowym, kaczą piersią wędzoną na ciepło, 59 zł 
pâté drobiowym, konfiturą z derenia i piklowane szparagi
Plate of roast beef, smoked duck tenderloin, poultry paste, dogberry confiture,
and pickled asparagus

ZUPY / SOUPS

Kremowa zupa szczawiowa z jajkiem mollet, ziołami i kwaśną śmietaną 37 zł 
Creamy sorrel soup with mollet egg, herbs and sour cream

Bulion drobiowo-wołowy aromatyzowany grzybami 37 zł
z warzywami sezonowymi, ziołowymi kluseczkami i rostbefem
Chicken and beef broth flavored with mushrooms with seasonal vegetables,
herbal dumplings and roast beef

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Rigatoni cacio e pepe w emulsji maślanej z białymi szparagami i serem Pecorino Romano 55 zł 

Rigatoni caccio e pepe in buttery emulsion with white 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, konfitowaną szalotką i młodymi ziemniakami z koperkiem 148 zł 

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

Filet z kurczaka kukurydzianego z kostką z kremowym purée ziemniaczanym i glazurowanymi młodymi marchewkami 74 zł

Corn chicken fillet with bone, creamy mashed potatoes, glazed baby carrots

Biodrówka jagnięca z wiosennymi warzywami w emulsji maślanej ze świeżo łuskany 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