


Menu Żrebięciarnia

Potrawy, które Państwu serwujemy, są przygotowywane w oparciu o warzywa, owoce i zioła pochodzące z naszych upraw ekologicznych, a także na bazie produktów od lokalnych dostawców i producentów.


Sałatki

Sałatka z gotowanymi gęsiami żołądkami, kaszą orkiszową, jarmużem, gruszką i dresingiem z suszoną morelą (LF)	25 zł
Sałatka z pieczonej dyni piżmowej, chrupiącego boczku, żurawiny leśnej i prażonych pestek dyni (GF) (LF) <i>* bez chrupiącego boczku (vegan)</i>	23 zł


Zupy

Krem borowikowy z musem dyniowym i oliwą rozmarynową (GF) 	16 zł
Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną (GF)	16 zł
Rustykalna zupa z buraków z zieloną soczewicą i jabłkiem (GF) (LF)	15 zł

Pierogi

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z okrasą z cebuli i tartymi burakami	28 zł
Pierogi faszerowane białym serem twarogowym z prażonym jabłkiem 	26 zł


Dania główne

Kremowa kasza pęczak z topinamburem, prażonymi orzechami laskowymi i marynowaną dynią piżmową (GF) 	25 zł
Rolada ze szczupaka z ziemniakami, duszonym porem i kremowym sosem z jarmużu (GF)	48 zł
Udko z kaczki z kopytkami dyniowymi, modrą kapustą i sosem z jabłka i czereśni	42 zł
Gulasz z dziczyzny z kaszą jęczmienną, puree z pasternaka i kiszonym ogórkiem	36 zł
Zraz wołowy z kaszą gryczaną i tartymi burakami (LF)	35 zł

Talerz przekąsek

Wędliny od Stefana Słocińskiego i sery zagrodowe z chrupiącym chlebkiem i przetworami z Folwarku	30 zł
--	-------

Dla najmłodszych

Frykadelki wołowe w sosie pomidorowym z makaronem	20 zł
Racuchy z kwaśną śmietaną i konfiturą owocową 	15 zł

Domowe ciasta i desery

Szarlotka z orzechami laskowymi i lodami jogurtowy 🍴	17 zł
Gruszka gotowana w soku z czarnego bzu z jogurtem (GF) 🍴	15 zł
Sernik z konfiturą Folwarku Wąsowo 🍴	15 zł

Włoska kawa Carraro tazza d'oro

Doświadczenie zdobyte na przelomie trzech pokoleń pozwoliło stworzyć mieszankę charakteryzującą się lekką owocową nutą o głębokim smaku.

Espresso	7 zł
Doppio (podwójne espresso)	9 zł
Cappuccino	9 zł
Latte	12 zł
Americano / z mlekiem	8 zł / 9 zł
Czekolada Vergnano na gorąco	11 zł

Mleko bez laktozy na życzenie

Herbata La Vie del Tea

Special Gunpowder (zielona herbata)	9 zł
Earl Grey Imperiale, English Breakfast (czarna herbata)	9 zł
Frutti di Bosco (owocowa herbata)	9 zł
Herbata z miodem lipowo-nostrzykowym	11 zł

Woda i Lemoniady

Woda mineralna niegazowana	5 zł
Woda mineralna gazowana	5 zł
Lemoniada z hyčki	10 zł

Soki Domowe

Sok z Gór wytwarzany z jabłek łąckich prosto z rodzinnego Gospodarstwa z wieloletnimi tradycjami sadownictwa. Bez dodatku cukru.

Butelka soku domowego 330 ml	7 zł
<u>Smaki:</u> jabłkowy, jabłkowo-marchwiowy, jabłkowo-porzeczkowy, jabłkowo-gruszkowy	

Naturalne napoje energetyzujące

Yolo Beverages Tea 330 ml	10 zł
Yolo Beverages Mate 330 ml	10 zł
Yolo Beverages Coffe 330 ml	10 zł
Yolo Beverages Guarana 330 ml	10 zł

Wino musujące

Gostart – Winnica Gostchorze

Wino białe, półwytrawne. Szczep: Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc
Region: województwo lubuskie | Dolina Odry | Gostchorze

Wino o zdecydowanej strukturze z
aromatami soczystych owoców - jabłka, brzoskwini, moreli.
Polecamy na aperitif

Butelka 0,75 l

92 zł

Wina białe

Johanniter – Winnica Jadwiga

Wino wytrawne. Szczep: Johanniter
Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino delikatne o pełnym smaku z aromatami cytrusów, moreli
oraz zielonego jabłka i gruszki.

Polecamy na aperitif, do sałatek oraz lekkich ryb.

Kieliszek 125 ml

17 zł

Butelka 0,75 l

85 zł

Chardonnay – Winnica Wzgórz Trzebnickich

Wino wytrawne. Szczep: Chardonnay
Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino o mocnej strukturze, zachowujące świeżość i elegancki smak
dzięki dojrzałym aromatom ananasa, moreli, brzoskwiń i cytrusów.
Polecamy do dań z ryb oraz drobiu.

Kieliszek 125 ml

19 zł

Butelka 0,75 l

99 zł

Riesling – Winnica Wzgórz Trzebnickich

Wino wytrawne. Szczep: Riesling
Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino rzeńskie o kremowej strukturze i wyczuwalnej mineralności
z aromatami owoców cytrusowych, jabłka i limonki, akcentami moreli.
Polecamy jako aperitif, a także do ryb, sałatek i drobiu.

Kieliszek 125 ml

22 zł

Butelka 0,75 l

112 zł

Wino czerwone

Rondo – Winnica Jadwiga

Wino wytrawne. Szczep: Rondo
Region: Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino o intensywnej ciemnopurpurowej barwie i świeżym owocowym charakterze,
z wyczuwalnymi aromatami owoców leśnych, dojrzewające w beczkach
z francuskiego dębu, wzbogacającego smak o nuty korzenne
Polecamy do grillowanych warzyw, dań mięsnych.

Kieliszek 125 ml

17 zł

Butelka 0,75 l

85 zł

Pinot Noir – Winnica Wzgórz Trzebnickich

Wino wytrawne. Szczep: Pinot Noir

Region: województwo dolnośląskie | Wzgórz Trzebnickie | Ozorowice

Wino nadwyzczaj zgrabne i lekkie z prastarej odmiany burgundzkiej cechujące się delikatną świeżością owoców truskawki, wiśni, żurawiny i czereśni, wzbogaconą przez miękkie, ziemiste aromaty z nutami tytoniu i ziół
Polecamy do czerwonego mięsa, tłustych ryb i serów.

Butelka 0,75 l

169 zł

Masseria Li Veli – Orion Salento IGT

Wino wytrawne. Szczep Primitivo. Region: Włochy | Apulia | Salento

Wino o gęstym rubinowym kolorze i intensywnym aromacie.
Polecamy do czerwonego mięsa, tłustych ryb i serów.

Kieliszek 125 ml

17 zł

Butelka 0,75 l

85 zł

Wino słodkie

Ambrozja – Winnica SOLARIS

Wino słodkie. Szczep Muscaris

Region: Województwo Lubelskie | Kotlina Chodelska | Opole Lubelskie

Wino o delikatnym kolorze i aromacie słodkich letnich jabłek, płatków kwiatu róży oraz owoców tropikalnych. Świetnie poukładane i dobrze napięte wino, podbita słodyczą dojrzałych jabłek, subtelnie cytrusowe.
Polecamy do deserów na bazie owoców.

Kieliszek 75 ml

14 zł

Butelka 0,75 l

85 zł

Piwa rzemieślnicze

Piwa, posiadające autorską i unikalną recepturę oraz skład, wytwarzane w małych browarach, przy użyciu najwyższej jakości tradycyjnych i innowacyjnych naturalnych składników, bez użycia sztucznych dodatków mających zastępować naturalne.

Piwa jasne

Pszeniczne warzone – Browar Witnica 500 ml	12 zł
Piwo Naturalne Kwiat Czarnego Bzu – Browar Grodzisk 500 ml	12 zł
Wąsosz pszeniczne – Browar Wąsosz 500 ml	10 zł
Wąsosz 15,1 (mocne) – Browar Wąsosz 500 ml	10 zł
Długi weekend - Browar Za miastem 500 ml	12 zł
Śmietanka – piwo pszeniczne – Browar Jan Olbracht 500 ml	12 zł
Orkiszowe z miodem – Browar Kormoran 500 ml	12 zł
Pinta Atak chmielu 15,1° – Browar Pinta 500 ml	12 zł
Noteckie niefiltrowane – Browar Czarnków 500 ml	12 zł

Piwo bezalkoholowe

Vermont Ipa – Browar Mad Driver 500 ml	12zł
Vermont Ipa – Browar Mad Driver 330 ml	8 zł
Wąsosz bezalkoholowy 500 ml	10 zł

Folwark Wąsowo miejsce magicznych spotkań






Wesela Folwark to idealne miejsce do organizacji wesela w klimatycznych wnętrzach starej kamiennej Stodoły lub kameralnej Żrebięciarni

Przyjęcia rodzinne Organizujemy okolicznościowe spotkania np.: urodziny, chrzty, komunie, wieczory panieńskie w naszej zabytkowej Żrebięciarni, Kuźni lub w folwarcznym ogrodzie

Spotkania firmowe Lunche biznesowe, imprezy integracyjne i szkoleniowe z niebanalnymi atrakcjami. Spotkania grillowe, pikniki, warsztaty kulinarne i artystyczne oraz wiele innych imprez w ciekawej scenerii, w towarzystwie pysznego jedzenia z dala od miejskiego zgiełku

Dla biur turystycznych Spotkania studyjne w trakcie, których można poznać wyjątkową historię Folwarku oraz zapoznać się z regionalną kuchnią, którą budujemy w oparciu o własne eko warzywa oraz najlepsze produkty z Wielkopolski

Czy wiesz, że...

-  Folwark Wąsowo to XIX wieczny **zabytkowy obiekt**, który składa się z 15 zabytkowych budynków i 5 hektarowego dziedzińca
-  Od ponad 20 lat jesteśmy **rodzinnym gospodarstwem ekologicznym** posiadającym 15 hektarów certyfikowanych upraw
-  W odrestaurowanych budynkach Kuźni i Gorzelni, posiadamy **miejsca noclegowe** dla około 55 osób
-  Gościom oferujemy **dania kuchni regionalnej**, które są przygotowywane w oparciu o produkty pochodzące z **naszych ekologicznych upraw**, a także od lokalnych dostawców i producentów
-  Należymy do **Sieci Dziedzictwa Kulinarne**