




Menu Żrebięcarnia


Sałatki i Przystawki

Marynowany śledź z tatarskim z buraków i puree jabłkowym (GF)	28 zł
Sałatka z jarmużu, marynowanej białej marchwi, jabłka i suszonej żurawiny (GF, LF)  	23 zł
Wędliny od Stefana Słocińskiego i sery zagrodowe z chrupiącym chlebkiem i przetworami z Folwarku	30 zł


Zupy

Wielkopolska polewka ze smażonymi ziemniakami i jajkiem sadzonym (GF) 	14 zł
Czernina z gęsiami podrobami, kluskami ziemniaczanymi i suszoną śliwką (LF)	20 zł
Barszcz z wędzonym boczkiem, kiszoną kapustą i białą fasolą (GF,LF)	16 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 pasternakiem, gruszką, marynowanym topinamburem i prażonymi orzechami włoskimi 	26 zł
Łosoś jurajski z ciepłą sałatką z kaszy pęczak, brukselki, kolorowych buraków, trybuli i orzechów laskowych z dressingiem jogurtowym	54 zł
Udka z kaczki z kopytkami z pasternaka, buraczkami z miodem i konfiturą z jabłka i białej cebuli	42 zł
Żebro dzika z kaszą orkiszową, sałatką z jarmużu i gruszki gotowanej w soku z czarnego bzu i musztardą jabłkową	36 zł
Polik wołowy z puree ziemniaczanym, marynowanymi buraczkami z czarnymi porzeczkami i anyżem z sosem z czerwonego wina (GF)	45 zł

Dla najmłodszych

Filety z kurczaka z ziemniakami i tartymi buraczkami (GF)	20 zł
Pierogi leniwe z palonym masłem i konfiturą z wiśni 	18 zł

Domowe ciasta i desery

Pieczone jabłko z lodami jogurtowymi, żurawiną i orzechami (GF) 	15zł
Sernik z konfiturą z Folwarku Wąsowo 	15zł
Tartaletka z konfiturą z gruszki i rokitnika 	15zł

Rozgrzewające w sezonie

Zimowa herbata z owocami i przyprawami korzennymi	11 zł
Grzane wino z owocami i przyprawami	13 zł
Grzane piwo pszeniczne z prażonym jabłkiem	12 zł
Grzane piwo orkiszowe z żurawiną	12 zł

Włoska kawa Carraro tazza d'oro

Doświadczenie zdobyte na przełomie 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
<i>Mleko bez laktozy na życzenie</i>	

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
Miód lipowo nostrzykowy lub konfitura różana	2 zł

Woda i Lemoniady

Karafka wody filtrowanej	5 zł
Karafka wody gazowanej	15 zł
Woda mineralna niegazowana butelka	5 zł
Woda mineralna gazowana butelka	5 zł
Lemoniada z hyćki	10 zł

Naturalne napoje energetyzujące

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

Wino

Wina w naszej karcie pochodzą z upraw ekologicznych / biodynamicznych.

Wino musujące

Gostart – Winnica Gostchorze

Wino białe, półwytrawne lub wytrawne. 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 109 zł

Wino białe

Winnica Mickiewicz Winnica Rodzinna Johanis

Wino Wytrawne. Szczep: Johanniter
Region: Województwo Lubelskie / Kotlina Chodelska / Opole Lubelskie

Wino jest delikatne, żywe, niosące dzięki lekkim aromatom, świeżym, jabłkowym i morelowym. Finisz jabłkowy, kwasowy, odświeżający podniebienie. *Polecamy do dań z drobiu i wegetariańskich*

Kieliszek 125 ml 17 zł

Butelka 0,75 l 85 zł

Riesling – Winnica Wzgórz Trzebnickich

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

Wino rzeńskie o kremowej strukturze i wyczuwalnej mineralności.
Polecamy jako aperitif, a także do ryb, sałatek i drobiu.

Kieliszek 125 ml 18 zł

Butelka 0,75 l 109 zł

Souvignier Gris – Winnica Kojder

Wino wytrawne. Szczep: Souvignier Gris
Region: województwo zachodniopomorskie | powiat gryfiński | Babinek

Wino o doskonałej harmonii z aromatami jabłka, gruszki, moreli, marakui i odrobiną nut kremowych.
Polecamy jako aperitif, a także do ryb, sałatek i drobiu i deseru.

Butelka 0,75 l 99 zł

Chardonnay – Winnica Wzgórz Trzebnickich

Wino wytrawne. Szczep: Chardonnay
Region: województwo dolnośląskie | Wzgórz 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

Wino czerwone

Pinot Noir – Winnica Wzgórz Trzebnickich

Wino wytrawne. Szczep: Pinot Noir

Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino nadzwyczaj zgrabne i lekkie z prastarej odmiany burgundzkiej cechujące się delikatną świeżością owoców truskawki, wiśni, żurawiny i czereśni. *Polecamy do czerwonego mięsa, tłustych ryb i serów.*

Butelka 0,75 l

145 zł

Nasi sąsiedzi

Austria – Wino czerwone

Weingut Heinrich Red

Wytrawne. Szczep: Blaufrankisch / Zweigelt / St. Laurent

Region: Burgenland

Wino klasyczne, minimalistyczne.

Polecamy do dań z mięs i kasz.

Kieliszek 125 ml

16 zł

Butelka 0,75 l

79 zł

Weingut Heinrich Blaufrankisch

Wino Wytrawne. Szczep: Blaufrankisch

Region: Burgenland

Wino eleganckie, pełne słońca i aromatem owoców z dużą ilością przypraw i wyrafinowanej kwasowości.

Polecamy do dań z kasz, czerwonego mięsa.

Butelka 0,75 l

99 zł

Serbia – Wino czerwone

Budimir Triada Prokupac

Wino Wytrawne. Szczep: Prokupac Region: Zupa

Wino o dominującym smaku wiśni, czarnej śliwki i łagodnymi nutami eukaliptusowymi.

Polecamy do dań z dziczyzny, wołowiny i sałatek z kozim serem

Kieliszek 125 ml

18 zł

Butelka 0,75 l

88 zł

Budimir Projekt X

Wino Wytrawne .Szczep: Merlot, Pinot Noir, Prokupac, Cabernet Sauvignon

Region: Zupa

Wino o rubinowej czerwieni, przyjemnym zapachu śliwek, jeżyn i jagód, a jednocześnie miękkie i aksamitne.

Polecamy do dań z jagnięciny, wieprzowiny i tłustych ryb

Butelka 0,75 l

109 zł

Wino Różowe

Winnica Moderna Cabernet Cortis Rose

Wino Wytrawne. Szczep: Cabernet Cortis

Region: Województwo Dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Krakowiany

Wino w ustach świeże i lekkie, z zaakcentowanym czerwonym owocem, o rzeźkiej kwasowości i delikatnie pikantnej końcówce.

Polecamy jako aperitif, a także do dań z buraczków, sera, ryb.

Kieliszek 125 ml 14 zł

Butelka 0,75 l 69 zł

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 nefiltrowane – 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 Wąsowo 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