




Menu Żrebięcziarnia

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 młodej kapusty, kalarepy, rzodkiewek i marchewki z dressingiem koperkowym na bazie octu z kwiatów dzikiego bzu i prażonymi orzechami włoskimi (GF/LF)  22 zł
- Sałatka z bobem, ogórkiem, młodą cukinią, jajkiem mollet i pastą z zielonej pietruszki i słonecznika (GF/LF)  28 zł


Zupy

- Chłodnik z buraków i ogórka z jajkiem i olejem lnianym (GF)  15 zł
- Żurek z chrzanem, ziemniakami i wiejską białą kiełbasą 15 zł
- Zupa z bobu i młodych ziemniaków z serem twarogowym, olejem rydzowym i kwiatami kopru 15 zł

Pierogi

- Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z sałatką z kiszonych buraków i sosem z wędzonego boczku 28 zł
- Pierogi faszerowane białym serem twarogowym, konfiturą z Folwarku Wąsowo i syropem z kwiatów akacji  26 zł



Dania główne

- Młode pyry z gzikiem, rzodkiewką, cebulą dymką i kielkami polane olejem lnianym od Olędrow Różyckich (GF)  25 zł
- Rolada z lina duszona w śmietanie z lubczykiem, kaszą orkiszową, puree z kalafiora i sałata z ogrodu Folwarku 38 zł
- Galantyna z kurczaka z omletem ziołowym, kaszą gryczaną, groszkiem, marchewką i winnym sosem maślanym (GF) 32 zł
- Udziec cielęcy w bulionie z młodymi warzywami, chrupiącą kaszą jaglaną i oliwą estragonową (GF/LF) 44 zł

Dla najmłodszych

- Filet z indyka z młodymi ziemniakami i surówką z białej kapusty (GF) 20 zł

Domowe ciasta i desery

- Truskawki z czarną porzeczką w bulionie rumiankowym z lodami śmietankowymi (GF)  15 zł
- Waniliowa tartaletka z konfiturą z truskawek i rabarbaru, kremem jogurtowym i bazylią  16 zł
- Sernik z konfiturą Folwarku Wąsowo 15 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	10 zł
Americano / z mlekiem	8 zł / 9 zł
Gorąca czekolada	13 zł
<i>Mleko bez laktozy na życzenie</i>	

Herbata La Via del te

Podróżując po całym świecie w poszukiwaniu najrzadszych gatunków i najwspanialszych zbiorów Alfredo Carrai stworzył firmę, której herbaty zachwycają smakiem od blisko 60 lat.

Zielone herbaty - Special Gunpowder, Special Jasmine	8 zł
Czarna herbata - English Breakfast, Earl Grey Imperiale	8 zł
Owocowe - Susz owocowy Frutti di Bosco	8 zł
<i>z konfiturą z róży lub z miodem</i>	10 zł

Wina - pełen opis w karcie win

Ambrozja – Winnica SOLARIS

Wino białe, półwytrawne, szczep Muscaris
Polecamy do lekkich deserów na bazie owoców.

Masseria Li Veli – Orion Salento IGT

Wino czerwone, wytrawne, szczep Primitivo
Polecamy do dań mięsnych.

Cabernet Cortis –Winnica Moderna

Wino różowe, wytrawne, rocznik 2017
Polecamy do dań z ryb i drobiu.

Lampka wina 150 ml	15 zł
Butelka 0,75 l białe/czerwone	70 zł / 80 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.

Butelka 500 ml	10 zł
Butelka 500 ml premium	12 zł



Soki Domowe

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

Butelka domowego soku jabłkowego 330 ml	7 zł
Butelka domowego soku jabłkowo-marchwiowego 330 ml	7 zł

Napoje

Woda 250 ml mineralna gazowana / niegazowana	5 zł
--	------

	Danie wegetariańskie
	Danie wegańskie
GF	Dania bezglutenowe
LF	Dania bez laktozy

Czy wiesz, że...

-  według jednej z legend nazwa Wąsowo pochodzi od nazwy niewielkiej **rzeczki Wąs**, o wijącym się, krętym meandrowatym przebiegu, która kiedyś przepływała przez wieś. Inna zaś, że nazwa wywodzi się od długich wąsów noszonych przez tutajszymi mężczyznami
-  w średniowieczu wieś Wąsowo stanowiła własność **klasztoru benedyktynów** z Lubinia, obecnie znanych z produkcji znakomitej benedyktyńki
-  folwark w Wąsowie zbudowany został blisko **150 lat temu** przez berlińskiego przemysłowca, pasjonata ogrodnictwa i rolnictwa Richarda von Hardta
-  na terenie posiadłości istniała piękna **oranżeria**, w której kolekcjonowano rośliny przywiezione z zamorskich podróży Richarda
-  gospodarstwo składa się z **15 budynków i 6 hektarowego** brukowanego **dzielnicy**, które objęte są ochroną konserwatora zabytków
-  posiadamy **15 hektarów certyfikowanych ekologicznych upraw** warzywnych, a całe gospodarstwo w 2017 roku otrzymało **nagrodę** dla **najlepszego gospodarstwa eko** w Wielkopolsce
-  nasze przetwory otrzymały **dwa medale** – Złoty Medal Targów Natura Food za Buraczki z miodem, oraz Medal Targów Smaki Regionów za Barszcz Wąsowski
-  jabłka w naszych przetworach pochodzą z **alei jabłoniowej** założonej ponad **100 lat temu**, a miód zbieramy z najdłuższej w Wielkopolsce zabytkowej alei lip ciągnącej się od Wąsowa do Chraplewa
-  **Żrebięciarnia** otrzymała **wyróżnienie** w ogólnopolskim **konkursie Zabytek Zadbany 2016**, w kategorii specjalnej „Architektura przemysłowa i dziedzictwo techniki”, organizowanym przez Generalnego Konserwatora Zabytków