

Menu Żrebięcziarnia




Zgodnie z filozofią naszego Folwarku w kuchni wyznajemy idee:
smacznie, zdrowo, lokalnie i sezonowo.

Potrawy, które Państwu serwujemy, są przygotowywane
w oparciu o produkty pochodzące z naszych upraw ekologicznych,
a także od lokalnych dostawców i producentów.

W wąsowskim ogrodzie uprawiamy zioła, warzywa i owoce,
które goszczą na Państwa stołach.

Dodatkowym przysmakiem są nasze, wielokrotnie nagradzane, przetwory,
które należą do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska.

Zupy

Żurek wąsowski na naturalnym zakwasie (1,3,7)		13 zł
Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów (9)		13 zł
Delikatna zupa ogórkowa (7)		13 zł

Dania główne

Domowe pierogi z mięsem (1,3) podawane z wąsowskimi buraczkami i ogórkiem kiszonym		21 zł
Domowe pierogi z białym serem (1,3,7) podawane z wąsowską konfiturą		21 zł
Pieczone udko kaczki z dodatkiem wina i żurawiny (1,12) podawane z domowymi pyzami i buraczkami z jabłkami		33 zł
Gulasz wołowy na winie z kaszą perłową (1,7) podawana z wąsowskim kiszonym ogórkiem i buraczkami		36 zł
Polędwica z dorsza z wiosenną sałatką (1,4) podawana z pieczonymi ziemniakami w ziołach		35 zł
Wiosenna sałata z grillowanym oscypkiem (1,3,7)		25 zł
<u>Dla najmłodszych:</u>		
Filet z kurczaka, ziemniaki pieczone i kiszona kapusta (1,3)		20 zł

Domowe ciasta i desery

Kremowy sernik z konfiturą (1,3,7)	14 zł
Domowe ciasto z konfiturą (1,3,7)	14 zł

Alergeny: 1 – gluten, 3 – jaja, 4 – ryby, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 12 – dwutlenek siarki

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

Wino

Wino GostArt - Winnica Gostchorze

Wino gronowe, musujące, wytrawne (sec)
Idealne na aperitif lub do deseru

Johanis - Winnica SOLARIS

Wino białe, półwytrawne, rocznik 2016
Polecamy do ryby, sałatki i deseru.

Masseria Li Veli – Orion Salento IGT

Wino czerwone, wytrawne, szczep Primitivo
Polecamy do dań mięsnych

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
----------------	-------

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	5 zł
-------------	------



Danie wegetariańskie



Danie wegańskie

Alergeny: 1 – gluten, 3 – jaja, 4 – ryby, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 12 – dwutlenek siarki

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 tutejszych mężczyzn



w średniowieczu wieś Wąsowo stanowiła własność **klasztoru benedyktynów** z Lubinia, obecnie znanych z produkcji znakomitej benedyktyнки



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