

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.

Sałatki

Sałatka z białych szparagów, sałaty masłowej i rzodkiewek
z krakersem wieloziarnistym i wiejskim jajkiem w koszulce  28 zł

Wiosenny talerz obfitości z zielonymi szparagami,
groszkiem, cebulą dymką, piklowanymi rzodkiewkami, kaszą owsianą
i dressingiem jogurtowym z koperkiem  25 zł

Zupy


Krem szparagowy z pastą ze szczawiu i oliwą ziołową  15 zł

Wiosenny żurek z chrzanem, ziemniakami i wiejską białą kiełbasą 15 zł


Zupa z pokrzywy z kluskami ziemniaczanymi i wędzonym twarogiem 13 zł

Pierogi

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym
z sałatką z kiszonych buraków i cebuli dymki 25 zł

Pierogi faszerowane białym serem twarogowym  22 zł
z konfiturą z Folwarku Wąsowo i syropem z mniszka lekarskiego

Dania główne

Pyry z gzikiem, rzodkiewką, cebulą dymką i kiełkami
polane olejem lnianym od Olędrow Różyczkich  22 zł

Gotowany sandacz z kremową kaszą pęczak,
rzodkiewkami na ciepło i sałatką masłową w śmietanowym winegret 36 zł


Pieczona golonka indyka z opiekаныmi ziemniakami,
chutney z rabarbaru i sałatką z rukoli, boćwiny i szparagów 29 zł

Udziec cielęcy duszony w sosie chrzanowym
z ziemniakami puree i zielonymi szparagami 39 zł

Dla najmłodszych

Kurczak w potrawce z ryżem jaśminowym 20 zł

Domowe ciasta i desery

Waniliowa tartaletka z konfiturą z truskawek i rabarbaru,  15 zł
z kremem jogurtowym i bazylią

Kremowy sernik z konfiturą  14 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

Wino - pełen opis w karcie win

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

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 tutajszych 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 **dziędzińca**, 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