




Menu Żrebięcarnia



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 pomidorów i brzoskwiń z zapiekany kózim serem i sosem miodowym z lawendą (GF)  26 zł

Sałatka z buraków i jeżyn ze szczawiem i dressingiem rabarbarowym (GF) (LF)   28 zł

Zupy


Chłodnik z pieczonych pomidorów i malin (GF) (LF)   15 zł

Żurek z chrzanem, ziemniakami i wiejską białą kiełbasą 15 zł


Zupa z cukinii i pomidorów z olejem rzepakowym z Róży (GF)  14 zł

Pierogi

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z okrasą z cebuli 28 zł

Pierogi faszerowane białym serem twarogowym i owocami sezonowymi z palonym masłem  26 zł

Dania główne

Młode pyry z gzikiem, rzodkiewką, cebulą dymką i kiełkami, polane olejem rydzowym - Olędry Różyńskie (GF)  25 zł

Filet z łososa jurajskiego z masłem z kwiatami nasturcji, opiekany ziemniakami i ciepłą sałatką z młodych buraków, kopru włoskiego i chrzanu (GF) 48 zł

Duszone udko z indyka w sosie ziołowym z kopytkami i gotowanymi warzywami sezonowymi 34 zł

Półdzwiczki ze świni złotnickiej z kaszą orkiszową, puree z pieczonego bakłażana i sosem brzoskwiniowym (GF) 36 zł

Jagnięcina duszona w świeżych pomidorach z opiekany ziemniakami i sałatką z cukinii i patisonów 55 zł

Talerz przekąsek

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

Dla najmłodszych

Pulpety z indyka w sosie pieczarkowym z ziemniakami puree 20 zł

Filety z indyka z ziemniakami i tartymi buraczkami (GF) 20 zł

Domowe ciasta i desery

Tartaletka z konfiturą z mirabelek i kremem jogurtowym 🍃	15 zł
Deser lodowy z owocami (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	10 zł
Americano / z mlekiem	8 zł / 9 zł

Mleko bez laktozy na życzenie

Herbata

Zielona herbata	8 zł
Czarna herbata	8 zł
Owocowa herbata	8 zł

Woda i Lemoniady

Woda mineralna niegazowana	5 zł
Woda mineralna gazowana	5 zł
Lemoniada z hyćki / akacji / lipy	10 zł

Soki Domowe

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

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

Naturalne napoje energetyzujące

Yolo Beverages Tea 330 ml	10 zł
Yolo Beverages Mate 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

Kieliszek 125 ml	18 zł
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

Wina 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 nadzwyczaj 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 słodyczy dojrzałych jabłek, subtelnie cytrusowe.
Polecamy do deserów na bazie owoców.

Kieliszek 75 ml

14 zł

Butelka 0,75 l

85 zł

Cydr

Cydr Chyliczki – Stary Sad

Cydr wytrawny, półmusujący. Odmiana: Szara Reneta, Jonatan
Region: Mazowieckie | Powiat Piaseczyński | Chyliczki

Wyczuwalne aromaty świeżego i zbitego jabłka, szarlotki z cynamonem.
Wyraźnie pienne, a jednocześnie delikatnie kremowe.

Butelka 330 ml

13 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

55 Pils Hallertauer Mittelfrüh – Browar Gościszewo 500 ml 12 zł

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

Szeryf – India Pale Ale – Browar Gościszewo 500 ml 12 zł

Śmietanka – piwo pszeniczne – Browar Jan Olbracht 12 zł

Piwo ciemne

Stout – Browar Gzub 330 ml 8 zł

Komtur – Browar Gościszewo 500 ml 12 zł

Piwo bezalkoholowe

Vermont Ipa – Browar Mad Driver 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**