

# Menu Żrebięciarnia

## Sałatki i Przystawki

Tatar z wołowiny Limousine z marynowanymi grzybami, ogórkami piklowaną szalotką i musztardą jabłkową i chlebem razowym	30 zł
Sałatka z gruszką gotowaną w soku żurawinowym z wielkopolskim „halloumi”, jarmużem, orzechami laskowymi i suszonymi wiśniami (GF)	26 zł

## Talerz przekąsek

Deska wędlin regionalnych i serów zagrodowych z chrupiącym chlebkiem i przetworami z Folwarku Wąsowo	35 zł
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Zupy

Zupa cebulowa z podwędzonym serem kozim z macierzanką (GF)	15 zł
Rumpuć z ziemniakami, wąsowską kiszoną kapustą i podwędzaną słoniną paprykową (GF)	17 zł
Krem z selera z tatarem z jabłka, orzechami włoskimi i olejem z Róży	15 zł

## Pierogi

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z okrasą z cebuli i tartymi burakami	28 zł
Pierogi ruskie z chrupiącym boczkiem i okrasą z cebuli	26 zł

## Dania główne

Kremowa kasza pęczak z burakami, jarmużem, orzechami włoskimi i dojrzewającym serem kozim z kozieradką	30 zł
Kotlety rybne z ziemniakami puree i sałatką z kopru włoskiego, marchwi i ogórków konserwowych z Wąsowa	46 zł
Udko z kaczki z kopytkami z rozmarynem, modrą kapustą z suszoną śliwką i sosem z jabłka	48 zł
Rolada ze schabu Mangalica nadziewana suszonymi grzybami i orzechami z ziemniakami, puree z salsefii i sosem tymiankowym (GF)	44 zł
Polik wołowy z ziemniakami puree, marynowanymi burakami i sosem rozmarynowym (GF)	39 zł

## Dla najmłodszych

Krem pomidorowy (GF)	12 zł
Filety z kurczaka z ziemniakami i tartymi buraczkami (GF)	20 zł
Pierogi z białym serem twarogowym i sosem malinowym	20 zł

## Domowe ciasta i desery

Pieczone jabłka z konfiturą różaną i lodami jogurtowymi (GF)	15 zł
Sernik z konfiturą z Folwarku Wąsowo	15 zł
Gruszka duszona w cydrze z rokitnikiem i kruszonką migdałową	15 zł

## Włoska kawa Carraro tazza d'oro

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

*Mleko bez laktozy na życzenie*

## Herbata La Vie del Tea

Special Gunpowder (zielona herbata)	9 zł
Te Rosa d'Inverno (zielona herbata z płatkami róż)	9 zł
Earl Grey Imperiale, English Breakfast (czarna herbata)	9 zł
Frutti di Bosco (owocowa herbata)	9 zł
<i>Konfitura różana lub miód akacjowy, lipowo-nostrzykowy</i>	2 zł

## Sok jabłkowy z sadu w Kuślinie

*Sok bez dodatku cukru tłoczony w pobliskim sadzie z 3 odmian jabłek – winnych Golden Delicious, karminowych Red Prince i słodkich Gali*

Karafka soku 1,2 l	15 zł
Szklanka 400 ml	7 zł

## Soki Domowe

*Sok z Gór wytwarzany z Jabłek Łączkich prosto z rodzinnego gospodarstwa z wieloletnimi tradycjami sadownictwa. Bez dodatku cukru.*

Butelka soku domowego 300 ml	7 zł
<u>Smaki:</u> jabłkowo-brzozowy, jabłkowo-porczkowy, jabłkowo-wiśniowy, jabłkowo-marchwiowy	

## Lemoniada Wąsowska

*Lemoniada przygotowana na bazie Wąsowskich napojów, miodu, soku jabłkowego, wody mineralnej z dodatkiem cytryny i mięty*

Karafka lemoniady 1,2 l	30 zł
Szklanka 400 ml	10 zł

## Woda

Karafka wody filtrowanej 1,2 l	5 zł
Karafka wody gazowanej 1,2 l	15 zł
Woda mineralna niegazowana butelka 300 ml	5 zł
Woda mineralna gazowana butelka 300 ml	5 zł

## Naturalne napoje energetyzujące

Yolo Beverages Tea 330 ml	10 zł
---------------------------	-------

## Wina

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 92 zł

## Wina białe

### Riesling – Winnica Moderna

Wino wytrawne. Szczep: Riesling  
Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Krakowiany

Wino bogate, długie i eleganckie o intensywne nutach muszkatowych,  
korzennych przypraw, miodu lipowego i cytrusów.  
*Polecamy jako aperitif, a także do ryb, sałatek i drobiu.*

Kieliszek 125 ml 14 zł

Butelka 0,75 l 69 zł

### Winnica Mickiewicz Winnica Rodzinna Johanis

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

Wino jest delikatne, żywe, orzeźwiające dzięki lekkim aromatom 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

### 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, drobiu i deseru.*

Butelka 0,75 l 99 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.*

Butelka 0,75 l 99 zł

## Wino czerwone

### Rondo – Winnica Jadwiga

Wino wytrawne. Szczep: Rondo, Cabernet Cortis

Region: województwo dolnośląskie | Wzgórza Trzebnickie | Ozorowice

Wino czerwone wytrawne o intensywnej ciemnopurpurowej barwie i świeżym owocowym charakterze. Dodatek Cabernet Cortis i kontakt z francuskim dębem uzupełnił smak o nuty korzenne, dymne i pieprzowe.

*Polecamy do czerwonego mięsa, grillowanych warzyw i serów.*

Kieliszek 125 ml 17 zł

Butelka 0,75 l 85 zł

### 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, naszego tatara i serów.*

Butelka 0,75 l 145 zł

## Austria – Wino czerwone

### Weingut Heinrich Red

Wino wytrawne. Szczep: Blaufrankisch / Zweigelt / St. Laurent

Region: Burgenland

Wino klasyczne, minimalistyczne o bardzo intensywnych aromatach owoców leśnych, śliwki w połączeniu z mineralnością i korzennymi przyprawami.

*Polecamy do talerza przekąsek, dań z mięs i kasz.*

Butelka 0,75 l 79 zł

### Weingut Heinrich Blaufrankisch

Wino wytrawne. Szczep: Blaufrankisch

Region: Burgenland

Wino eleganckie, pełne słońca i aromatu owoców.

*Polecamy do dań do talerza przekąsek, kaszy i czerwonego mięsa.*

Butelka 0,75 l 145 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

### Temet Tri Morave Crveno

Wino wytrawne. Szczep: Prokupac Region: Tri Morave

Wino o głębokim kolorze wiśni, orzeźwiający, wyraźnie owocowe.

Wyczuwalny smak czerwonej porzeczki, maliny i jagody, z nutą czarnego pieprzu i rozmarynu.

*Polecamy do sałatek, dań z cielęciny, jagnięciny i makaronów.*

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.*

Butelka 0,75 l 69 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.

*Polecamy do deserów na bazie owoców.*

Kieliszek 75 ml 14 zł

Butelka 0,5 l 75 zł

### **Solero – Winnica Solaris**

Wino słodkie. Szczep: Solaris

Region: województwo lubelskie / Kotlina Chodelska / Opole Lubelskie

Wino aromatyczne i nasycone mieszanką cytrusów i niuansami miodowymi.

*Polecamy do deserów na bazie owoców.*

Kieliszek 75 ml 17 zł

Butelka 0,5 l 85 zł

## Piwo

Piwo Wąsosz 15,1 (mocne) – Browar Wąsosz 500 ml 8 zł

Piwo Pale Ale – Browar Pinta 500 ml 8 zł

Atak chmielu 15,1° - Browar Pinta 500 ml 8 zł

Piwo Miłostaw Pilsner – Browar Miłostaw 500 ml 10 zł

Piwo Pniewskie Plis 500 ml 10 zł

Piwo Noteckie Pils – Browar Czarnków 500 ml 10 zł

Długi weekend - Browar Za miastem 500 ml 14 zł

Piwo Naturalne Kwiat Czarnego Bzu – Browar Grodzisk 500 ml 12 zł

Piwo Ein Minister Malina – Browar Minister 500 ml 12 zł

Piwo IPA Bezalkoholowe – Browar Miłostaw 500 ml 12 zł

Piwo Wąsosz Bezalkoholowe – Browar Wąsosz 500 ml 12 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 folwarkowym 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.

**Organizacja spotkań firmowych**

[imprezy@folwarkwasowo.pl](mailto:imprezy@folwarkwasowo.pl)

telefon: 502 359 271

Przed nami sezon wiosna-lato !

Chcesz pracować z nami?

Napisz na [restauracja@folwarkwasowo.pl](mailto:restauracja@folwarkwasowo.pl)

## 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 folwarkowym 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

**Organizacja spotkań firmowych**

[imprezy@folwarkwasowo.pl](mailto:imprezy@folwarkwasowo.pl)

telefon: 502 359 271

Przed nami sezon wiosna-lato !

Chcesz pracować z nami?

Napisz na [restauracja@folwarkwasowo.pl](mailto:restauracja@folwarkwasowo.pl)