

MENU

Restauracja czynna
w soboty i niedziele
godz. 12:00 - 19:00

Jesienne smaki i ciepła atmosfera
gwarantowane!

Rezerwacja stolików
511 470 499



MENU RESTAURACJI

Przystawki/przekąski

Deska wędlin wędzonych przez Szefa Kuchni, serów zagrodowych krowich, owczych z folwarkowymi przetworami i marynatami 45 zł

Tatar wołowy z marynowanymi grzybami, kiszonym ogórkiem, emulsją porową, żółtkiem i krakersem wieloziarnistym z rozmarynem 42 zł

Sałatka a'la Cezar z pieczonym kurczakiem, selerem, smażonymi ziemniakami i sałatą rzymską 40 zł

Kukurydziane „tamales” nadziewane pastą z pieczonej papryki, salsą pomidorową, cebulą marynowaną i sałatką z zielonego ogórka i roszponki 38 zł

Zupy

Krem z kukurydzy z palonym masłem i kozim serem twarogowym 26 zł

Rosół z perliczki z kluseczkami ziołowymi 28 zł

Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i warzywami okopowymi 28 zł

Dania główne

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z tartymi burakami i okrasą z cebuli i szczypiorku 43 zł

Wegańska miska obfitości z kotletami z niepalonej kaszy gryczanej i suszonych grzybów, z pieczonym topinamburem, sałatką z jarmużu i gruszki, pastą z pieczonej dyni i chipsami z pasternaka 47 zł

Knedle z dziczyzną z kremowym sosem z grzybów leśnych, topinamburem i prażoną cebulką 49 zł

Stek z polędwicy wołowej z puree z bakłażana, pieczonym pasternakiem i sosem z czarnej porzeczki i czekolady 115 zł

Udko z kaczki z kopytkami dyniowymi, marynowanymi burakami i karmelizowaną pigwą 72 zł

Pieczony filet z sandacza z kremową kaszą z topinamburem, sałatką z kalafiora i sosem porowym 75 zł

De volaille z masłem pietruszkowo-czosnkowym, ziołowymi ziemniakami puree i remouladą z selera i kwaśnej śmietany 53 zł

Dla Dzieci

Gofry ze śmietaną i owocami lub konfiturą 31 zł

Fileciki w panko z opiekanyimi ziemniaczkami i marchewką w maśle szalwiowym 35 zł

Domowe ciasta i desery

Baskijski sernik z rokitnikiem 27 zł

Sernik kremowy z konfiturą owocową 25 zł

Włoska kawa Carraro tazza d'oro

Espresso 12 zł

Doppio (podwójne espresso) 16 zł

Espresso macchiato 15 zł

Flat white 18 zł

Cappuccino 18 zł

Latte 22 zł

Americano / z mlekiem 13 zł / 15 zł

Czekolada Vergnano na gorąco 25 zł

Mleko bez laktozy, roślinne na życzenie

Herbata La Vie del Tea

Zielone - Rosa d'Inverno, Green Sencha,
Jasmine Blossom, Green Lemon

Czarne - Earl Grey Imperiale, English Breakfast

Owocowa - Frutti di Bosco (skład: hibiskus,
dzika róża 30%, jabłko, borówka 2,5%, czarny bez 2,5%,
płatki nagietka, płatki bławatka)

Napoje i kompoty z Folwarku

Napoje i kompoty tworzone według naszych autorskich receptur,
na bazie kwiatów i ziół z naszego ogrodu z owocami
z Wąsowskiego sadu

Napoje – przyrządzone z ziół i kwiatów
z własnej uprawy lub okolicznych lasów:

Mięta, Akacja, Pokrzywa

- butelka 300 ml 14 zł

Kompot z jabłek i rabarbaru lub z jabłek i mięty

- butelka 300 ml 12 zł

Lemoniada przygotowana na bazie Wąsowskich napojów,
naszego syropu z mniszka,
soku jabłkowego i wody mineralnej

Karafka lemoniady - karafka 1200 ml 37 zł

Szklanka lemoniady - szklanka 400 ml 18 zł

Nalewki z Dąbrowy i Maksymilianowa

Kieliszek 20 ml / 40 ml	12 zł / 15 zł
Butelka 100 ml / 375 ml / 500 ml	42 zł / 121 zł / 162 zł

Nalewki z Dąbrowy „Nalewki i Gorzałki”

Smaki: pigwowa, horpynka (nalewka wiśniowa z czekoladą i pomarańczą), wiśniówka Jaremy, brzoskwiniowa, dereniówka, smorodiniówka (czarna porzeczka), agrestówka

Nalewki z Maksymilianowa

Smaki: kawowa aronia, korzenna wiśnia, miodowa cytryna, szarlotka

Pszeniczne

Piwo Klasyczny Weizen - Browar Birbant 22 zł

Piwo pszeniczne - Browar Miłostaw 19 zł

Pilsy

Piwo Pilsner - Browar Miłostaw 19 zł

Piwo Pils na chmielu tomyskim - Browar Kingpin 21 zł

Lekkie

Piwo letnia przygoda - Browar za Miastem 21 zł

Piwo Nepo Jose Sangria Gose - Browar Pinta 21 zł

Ciemne

Piwo Słodkie Lenistwo - Browar za Miastem 22 zł

Bezalkoholowe

Piwo bezalkoholowa IPA 0,5% - Browar Miłostaw 19 zł

Piwo Dzień dobry 0,5% - Browar za Miastem 21 zł

Piwo bezalkoholowe pszeniczne - Browar Miłostaw 19 zł

**Proponujemy także szeroki wybór win morawskiej
winnicy Skrobak i hiszpańskich wybranych przez
Adama Tomczaka- Mistrza Polski Sommelierów,**

GĘSINA NA ŚW. MARCINA

Gęsina – królowa polskich mięs – powraca na nasze stoły, by w listopadzie rozgrzać serca i podniebienia.

Tradycja mówi, że na św. Marcina gęsina smakuje najlepiej, dlatego przygotowaliśmy dania, które podkreślają wyjątkowy charakter tego szlachetnego mięsa. Niech tradycji stanie się zadość – **zapraszamy na ucztę!**

Przystawki

Talerz przekąsek z gęsiny
Rillettes z gęsi z chutneyem z dyni
Pate z gęsich wątróbek
Półgęsek wędzony z marynowaną śliwką suszoną
w czerwonym winie
45 zł

Zupa

Czernina na gęsinie z żołądkami, kluskami ziemniaczanymi
i gruszką gotowaną w soku z czarnego bzu
32 zł
Rosół z gęsi z kluskami lanymi i warzywami
23 zł

Danie główne

Udko z gęsi z kluskami z dyni i rozmarynu, tartymi burakami
z pigwą i sosem z suszonej żurawiny
89 zł

Knedle z gęsiną z pieczonym pasternakiem
i sosem z suszonej śliwki
44 zł

Deser

Sernik Marciński
27 zł

Przyjemności!

