

MENU LUTY

Restauracja Żrebięciarnia



Rezerwacja stolików 511 470 499



Smaki Browaru Wąsowo

Dobre piwo zasługuje na świetne towarzystwo! Specjalnie dla piw z Browaru Wąsowo skomponowaliśmy przekąski, które idealnie podkreślają jego smak. Wybierz coś dla siebie i ciesz się wyjątkowym duetem piwa i jedzenia!

Krokiety z bakłażana z sosem aioli oraz sałatką z ogórka, czosnku i imbiru LF 35 zł

Kofty jagnięce z pikantną sałatką z ciecierzycy i świeżych warzyw z sosem jogurtowym i pitą LF 38 zł

Krokiet z szarpanej wołowiny z majonezem sriracha i sałatką z piklowanych warzyw LF 37 zł

Sandacz w tempurze z frytkami, sałatką colesław i sosem tatarskim LF 45 zł

Burger wołowy z piklami, serem cheddar, konfiturą z pigwy i cebuli, sosem czosnkowym i barbecue 45 zł



Menu Restauracji

Przystawki

Pasta z pieczonego bakłażana z sałatką z warzyw okopowych, pikantną ciecierzycą, grzankami i sosem jogurtowym 38 zł 🌿

Tatar wołowy z pikantnym korniszonem, borowikiem, owczym serem marynowaną szalotką z dodatkiem chleba i puszystego masła z rozmarynem 45 zł

Śledź holenderski na blinach gryczanych 38 zł

Deska wędlin wędzonych przez Szefa Kuchni, serów zagrodowych krowich, owczych z folwarkowymi przetworami, marynatami chlebem z dodatkiem młota browarniczego 48 zł

Zupy

Polewka wielkopolska z maślanki podawana ze smażonym jajkiem i ziemniakami 28 zł 🌿

Zupa z fasoli pinto i jagnięciny z nutą ziół GF 30 zł

Rosół z perliczki z kluseczkami ziołowymi LF 30 zł

Czernina na gęsinie z podrobami, suszoną żurawiną i kluskami rozmarynowymi LF 35 zł

Dania główne

Wegańska misa obfitości z falafelami, pieczonym brokułem, piklowanym ogórkiem, pieczoną dynią, dipem buraczanym i pitą LF 48 zł 🌿🌿

Pierogi faszerowane mięsem drobiowym z tartymi burakami i okrasą z cebuli ze szczypiorkiem 52 zł

Ossobuco cielęce duszone w piwie Hazy IPA z puree ziemniaczanym, sałatką z pieczonego selera i aromatyczna gremoladą 82 zł

Sandacz pieczony z puree ziemniaczanym, duszonym porem, chipsami z topinamburu i sałatką z kalafiora GF 70 zł

Biodrówka wieprzowa duszona w piwie Lager w sosie grzybowym, kluskami śląskimi oraz sałatką z marynowanych buraków i jarmużu 65 zł

Policzki z dzika duszone w piwie Stout z kotletami ziemniaczanymi oraz sałatką z pasternaka, soczewicy i orzechów laskowych 78 zł

Dla Dzieci

Pierogi z serem z puree z jabłka i sosem z czarnej porzeczki 30 zł 🌿

Roladki drobiowe z żółtym serem z opiekаныmi ziemniakami i surówką z kapusty 35 zł



Dodatki

Dodatki do wyboru: ziemniaki opiekane, ziemniaki puree, frytki, buraczki tarte, ogórek kiszony, surówka sezonowa, kluski śląskie 15 zł

Coś na słodko

Ciasto Royal z masłem orzechowym i czarną porzeczką 28 zł 🍷

Kremowy sernik z konfiturą owocową 28 zł 🍷

Ciasto dnia 28 zł 🍷

Rozgrzej się

Zimowa, rozgrzewająca herbata 25 zł - ***zapytaj obsługę jaki smak dziś serwują***

Rozgrzewający napar z rozmarynem 26 zł

Gorąca czekolada z konfiturą wiśniową i bitą śmietaną 29 zł

Grzane wino 32 zł (możliwa wersja bezalkoholowa 25 zł)

Miodowa szarlotka na ciepło - drink na bazie nalewki o smaku szarlotki z dodatkiem miodu i przypraw

Włoska kawa Carraro tazza d'oro

Espresso 12 zł

Doppio (podwójne espresso) 17 zł

Espresso macchiato 15 zł

Flat white 18 zł

Cappuccino 18 zł

Latte 22 zł

Americano / z mlekiem 14 zł / 16 zł

Herbaty

Zielona – Jamine Blossom, Special Gunpowder 14 zł

Kwiatowa Rosa D'Inverno 14 zł

Czarna - Earl Grey Imperiale, English Breakfast 14 zł

Owocowa - Frutti di Bosco (skład: hibiskus, dzika róża 30%, jabłko, 14 zł

borówka 2,5%, czarny bez 2,5%, płatki nagietka, płatki bławatka)

Miód wielokwiatowy 4 zł



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*

Mięta, Hyćka, Akacja, Pokrzywa, Lipa, Oregano - butelka 300 ml 14 zł

Kompot z jabłek i mięty z ogrodu - butelka 300 ml 14 zł

Lemoniada z hyćki - szklanka 18 zł

Lemoniada z hyćki - karafka 1000 ml 35 zł



Napoje gazowane

Tonic Franklin & Sons butelka 200 ml 14 zł
smaki: klasyczny, hibiskus/rabarbar, hyćka/ogórek

On Lemon

On Lemon Kola butelka 330 ml 15 zł

On Lemon Agrest butelka 330 ml 15 zł

On Lemon Rabarbar butelka 330 ml 15 zł

On Lemon Limonka butelka 330 ml 15 zł

On Lemon Ananas butelka 330 ml 15 zł

Drinki

Mimoza – wytrawne wino musujące
z sokiem pomarańczowym 25 zł

Aperol Spritz - słynny włoski drink na bazie

Prosecco i Aperola 35 zł

Hugo z Prosecco i naszym syropem z hyćki 35 zł

Hugo bezalkoholowe 25 zł

Gin

Saturday Gin – polski gin rzemieślniczy z Kostrzyna,
stworzony na bazie 9 składników o cytrusowym aromacie.

GIN – wybrany gin 40 ml 26 zł

GIN & TONIC – wybrany gin podawany z tonikiem 35 zł

Można także zamówić gin z tonikiem Franklin & Sons: classic, hyćka, hibiskus + 5 zł

Deska degustacyjna Browaru Wąsowo 25 zł
Degustacja 4 piw z Browaru Wąsowo 4x 100 ml

BROWAR WĄSOWO

Zapytaj obsługę o aktualnie dostępne piwa!

Na kranach

Plantator - wet hop pils, Alk:4,8% 0,3 l / 0,5 l - 12 zł / 16 zł

Klasyczny pils chmielony świeżą, mokrą szyszką wielkopolskiego chmielu - rześki, ziołowy i pełen aromatu prosto z plantacji.

Rusalka - pszeniczne z pigwowcem, Alk:4,9% 0,3 l / 0,5 l 15 zł / 19 zł

Lekkie pszeniczne piwo z dodatkiem pigwowca.

Mielcarz - lager, Alk:5% 0,3 l / 0,5 l - 12 zł / 16 zł

Klasyczny lager: czysty, zbożowy z lekko chmielonym finiszem.

Kowal - pils, Alk:5% 0,3 l / 0,5 l 12 zł / 16 zł

Jasne piwo o wyrazistym goryczkowym smaku.

Utopiec - West Coast IPA, Alk:6,5% 0,3 l / 0,5 l - 18 zł / 22 zł

Wytrawne i intensywnie chmielone piwo o żywicznych i cytrusowych nutach aromatyczno-smakowych.

Bies - bałtycki porter Alk:7,8% 0,3 l / 0,5 l - 20 zł / 24 zł

Głębokie i wyraziste piwo o aromacie gorzkiej czekolady, kawy zbożowej oraz karmelu z delikatnym akcentem melasy.

Piwa bezalkoholowe

Mielcarek lager Alk: <0,5% butelka 0,5 l- 15 zł

Bezalkoholowy lager wyróżniający się wyraźnymi nutami słodowymi oraz subtelnym, zbożowym akcentem.

Chmielarek IPA Alk: <0,5% butelka 0,5 l- 15 zł

Bezalkoholowe IPA chmielone nowofalowym miksem aromatycznych odmian amerykańskiego chmielu.





folwark
WĄSOWO

BROWAR
& WĄSOWO

BEER PAIRING

odkryj idealne połączenia smaków

PLANTATOR - WET HOP PILS

Pasta z pieczonego bakłażana z sałatką z warzyw okopowych, pikantną ciecierzycą, grzankami i sosem jogurtowym 38 zł

Kofty jagnięce z pikantną sałatką z ciecierzycy i świeżych warzyw z sosem jogurtowym i pitą LF 38 zł

Biodrówka wieprzowa duszona w piwie Lager w sosie grzybowym, kluskami śląskimi oraz sałatką z marynowanych buraków i jarmużu 65 zł

MIELCARZ - LAGER

Tatar wołowy z pikantnym korniszonem, borowikiem, owczym serem marynowaną szalotką z dodatkiem chleba i puszystego masła z rozmarynem 45 zł

Burger wołowy z piklami, serem cheddar, konfiturą z pigwy i cebuli, sosem czosnkowym i barbecue 45 zł

Sandacz w tempurze z frytkami, sałatką colesław i sosem tatarskim LF 45 zł

Krokiet z szarpanej wołowiny z majonezem sriracha i sałatką z piklowanych warzyw LF 37 zł

UTOPIEC - WEST COAST IPA

Krokiety z bakłażana z sosem aioli oraz sałatką z ogórka, czosnku i imbiru LF 35 zł

Ossobuco cielęce duszone w piwie Hazy IPA z puree ziemniaczanym, sałatką z pieczonego selera i aromatyczna gremoladą 82 zł

Ciasto Royal z masłem orzechowym i czarną porzeczką 28 zł

Wersja bezaikoholowa

MIELCAREK - LAGER

Sandacz pieczony z puree ziemniaczanym, duszonym porem, chipsami z topinamburu i sałatką z kalafiora GF 70 zł