

zupy250 ml / 900 ml

Barszcz bardzo czerwony na własnym zakwasie, pełen czosnku i świeżego majeranku, wolno gotowany z suszonymi podgrzybkami i kwaśnymi jabłkami	22 zł / 250 ml
Barszcz bardzo czerwony na własnym zakwasie, pełen czosnku i świeżego majeranku, wolno gotowany z suszonymi podgrzybkami i kwaśnymi jabłkami	79 zł / 900 ml
Bulion z gęsi owsianej aromatyzowany trawą żubrową, z domowymi lanymi kluskami	24 zł / 250 ml
Bulion z gęsi owsianej aromatyzowany trawą żubrową, z domowymi lanymi kluskami	86 zł / 900 ml
Klasyczny staropolski żurek na domowym żytnim zakwasie	26 zł / 250 ml
Klasyczny staropolski żurek na domowym żytnim zakwasie	93 zł / 900 ml
Zupa grzybowa z suszonych podgrzybków z domowymi łazankami	28 zł / 250 ml
Zupa grzybowa z suszonych podgrzybków z domowymi łazankami	99 zł / 900 ml
Do zup: paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami / wegetariańskie /	11 zł / 1 szt.
Do zup: krolek z kapustą i grzybami / wegetariańskie /	13 zł / 1 szt.
Do zup: uszka z podgrzybkami z tegorocznego zbioru	70 zł / 500 gr
Do zup: pasztecik pieczony z soczewicy / wegański /	21 zł / 100 gr

zakąski / przystawki

Staropolski pasztet pieczony z dziczyzny pełen ziół i owoców runa leśnego, z konfiturą z jagód żurawiny, owocami jałowca i trawą żubrową	26 zł / 100 gr
Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami / wegetariańskie /	46 zł / 10 szt.
Ręcznie lepione pierogi z konfitowanym w tłuszczu gęsim i ziołach prowansalskich udem gęsi kołodzkiej	64 zł / 10 szt.
Śledź w wiejskiej śmietanie od Kulczaków, ze zmorzoną cebulą, liśćmi laurowymi, zielem angielskim i kwaśnymi jabłkami	21 zł / 100 gr
Salatka z pieczonych buraków, sera feta, tostowanych orzechów włoskich i starzonego balsamico	23 zł / 100 gr
Salatka z pieczonych buraków, sera tofu, tostowanych orzechów włoskich i starzonego balsamico / wegańska /	22 zł / 100 gr
Karp w galarecie	32 zł / 1 porcja
Łosoś w galarecie 1 porcja = 200 gr	35 zł / 1 porcja
Sandacz w galarecie 1 porcja = 200 gr	38 zł / 1 porcja
Ryba po grecku / filet z dorsza bałtyckiego /	26 zł / 100 gr
'selerryba' po grecku / wegańska /	21 zł / 100 gr
Tradycyjna sałatka jarzynowa, z parowanych ekologicznych warzyw korzennych, ze świeżym jabłkiem grójeckim, wiejskimi jajami od kurek zielononózek i domowym majonezem / wegetariańska /	16 zł / 100 gr

święteczna tradycja staropolska

Kapusta z grochem / wegańska /	27 zł / 200 gr
Makiełki, pełne maku, bakalii i orzechów włoskich / wegetariańskie /	28 zł / 200 gr
Kutia, pszenica z makiem, rodzynkami i migdałami / wegańska /	29 zł / 200 gr
Kompot z suszonych gruszek, jabłek i podwędzanych śliwek węgierek / wegańska	34 zł / 0,9 l

Dania główne

Karp w dzwoneczkach w marynacie z cebuli ekologicznej / przygotowany do smażenia /	42 zł / 1 porcja
Filet z łososia norweskiego pieczonego w cytrynach z grzybowym duxelle z kremowym sosem kurkowym i julienne z młodych warzyw	52 zł / 1 porcja
Filet z sandacza w kremowym sosie śmietanowym pełnym aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem	62 zł / 1 porcja
Kaczka z jabłkami po wielkopolsku w pełnej krasie, wolno pieczona i starannie podlewana własnym tłuszczem, pełna majeranku, czosnku i pieczonych jabłek	168 zł / cała kaczka
Kaczka z jabłkami po wielkopolsku w pełnej krasie, wolno pieczona i starannie podlewana własnym tłuszczem, pełna majeranku, czosnku i pieczonych jabłek	88 zł / 0,5 kaczki
Konfitowana nóżka z kaczki pieczona w gęsim tłuszczu i świeżych ziołach	46 zł / 1 szt.
Zraz wołowy / rolada wołowa z wędzonym, surowym wiejskim boczkiem i wędzonymi śliwkami	48 zł / 1 szt.
Konfitowana pierś z gęsi owsianej kołudzkiej leniwie pieczona w świeżych pomarańczach	76 zł / 1 porcja
Konfitowane udo z gęsi owsianej kołudzkiej leniwie pieczone w świeżych pomarańczach	84 zł / 1 porcja

Sosy

Sos pieczeniowy / polecamy szczególnie do mięs i dziczyzny /	18 zł / 100 ml
Sos pieczeniowy z esencją ze świeżych pomarańczy / polecamy szczególnie do kaczki i gęsi	19 zł / 100 ml
Konfitura z jagód żurawiny z kruszonymi owocami jałowca i trawą żubrową / polecamy szczególnie do pasztetów /	21 zł / 100 ml

Głęboki sos z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek perfumowany świeżo ścinanym tymiankiem / polecamy do kaczk i gęsi /	23 zł / 100 ml
Kremowy sos śmietanowy pełen aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem / polecamy do sandacza /	23 zł / 100 ml
Kremowy sos kurkowy z julienne z młodych warzyw / polecamy do łososia /	24 zł / 100 ml
Kremowy gęsty sos z młodych borowików i owoców jałowca	26 zł / 100 ml

Dodatki

Chleb żytni na zakwasie żytnim razowym i piwie pszenicznym 0,5 kg	23 zł / 1 szt.
Chleb żytni na zakwasie żytnim razowym i piwie pszenicznym 1 kg	39 zł / 1 szt.
Młode ziemniaki pieczone w prowansalskich ziołach / wegańskie /	14 zł / 200 gr
Ręcznie wyrabiane pyzy drożdżowe	14 zł / 2 szt.
Domowe kopytka	16 zł / 200 gr
Buraczki zasmażane z tartym chrzanem / wegańskie /	18 zł / 200 gr
Modra kapusta wolno gotowana z jagodami żurawiny, suszonymi śliwkami i świeżo tartą laską cynamonu / wegańska /	18 zł / 200 gr
Bigos wegański_kapusta kiszona duszona z suszonymi podgrzybkami	22 zł / 200 gr
Bigos staropolski wolno gotowany, z suszonymi podgrzybkami, dziczyzną, wiejską kiełbasą, podwędzonymi śliwkami i trawą żubrową	3 zł / 200 gr

Ciasta i wypieki

Domowy sernik pieczony	46 zł / 500 gr
Makowiec staropolski	48 zł / 500 gr
Czekoladowe brownie własnego wypieku	56 zł / 500 gr
Piernik korzenny z kremowym Mascarpone i karmelizowanymi orzechami	58 zł / 500 gr