

MENU SKRÓCONE

Menu nr 1

Pieczycwo własnego wypieku *Homemade bread*

Przystawki Starters

Domowy rosół z kury zagrodowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu,
z ekologiczną marchewką, świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki
Consomme of homestead chicken slowly cooked with eco vegetables

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy
podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
*Turkey livers flambéed with Ouzo with deep blood orange sauce,
mixed seasonal leaves and baby spinach salad*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim
w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Dania główne Main courses

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórką, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odślonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim
czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
*Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger
with grilled young seasonal vegetables*

Stek z pieczonego kalafiora na liściach sałat sezonowych i młodego szpinaku, z koprem włoskim,
owocami granatu, sezamem i opiekany w świeżych ziołach młodymi ziemniakami_ **danie wegańskie**
*'Steak' of cauliflower served on a bed of seasonal green leaves salad and baby spinach
with fennel, sesame seeds, pomegranates and roasted new potatoes*

Desery Desserts

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit home made sorbet

Własnego wypieku szarlotka z owsiana kruszonką i sezonowymi owocami
Apple pie with oatmeal biscuits

Menu nr 2

Pieczyno własnego wypieku *Homemade bread*

Zupy *Soups*

Domowy rosół z kury zagrodowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu,
z ekologiczną marchewką, świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki
Consomme of homestead chicken slowly cooked with eco vegetables

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ **dostępny w wersji wegańskiej**
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim
w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy
podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
*Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce,
mixed seasonal leaves and baby spinach salad*

Tatar z łosia bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy,
liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche
Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Dania główne *Main courses*

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki,
wielkopolska pyra w kilku odstonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim
czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
*Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled
young seasonal vegetables*

Filet z sandacza z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałką muszkatołowa,
puder z ziołowego masła, trybula
Fillet of zander with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg

Stek z pieczonego kalafiora na liściach sałat sezonowych i młodego szpinaku, z koprem włoskim, owocami
granatu, sezamem i opiekany w świeżych ziołach młodymi ziemniakami _ **danie wegańskie**
*Steak of cauliflower served on a bed of seasonal green leaves salad and baby spinach
with fennel, sesame seeds, pomegranates and roasted new potatoes*

Desery *Desserts*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit home made sorbet

Własnego wypieku szarlotka z owsiana kruszonką i sezonowymi owocami
Apple pie with oatmeal biscuits

159 zł/os.

Menu nr 3

Pieczywo własnego wypieku *Homemade bread*

Zupy *Soups*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ **dostępny w wersji wegańskiej**
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Żurek na zakwasie żytnim z białą surową kiełbasą i wędzonym boczkiem
Sour rye soup with white sausage and smoked bacon

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Liście sałat sezonowych z piklowaną gruszką, kozim serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami
Mixed leaves salad with goat cheese, pickled pear and caramelized walnuts

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liście szpinaku, creme fraiche
Tartare of salmon with orange zests dressing, baby spinach and creme fraiche

Dania główne *Main courses*

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kaczki z puree z dyni piżmowej, soczystymi pomarańczami, świeżo ścinanym rozmarynek i regionalnymi szagówkami
Confit leg of duck with butternut squash puree, oranges, freshly cut rosemary and regional dumplings

Filet z sandacza z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałką muszkatołowa, puder z ziołowego masła, trybula
Fillet of zander with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg

Policzki z dziką wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina, powideł ze śliwek węgierskich, gorzkiej czekolady i esencji z espresso

Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crushed coffee beans'

Stek z pieczonego kalafiora na liściach sałat sezonowych i młodego szpinaku, z koprem włoskim, owocami granatu, sezamem i opiekany w świeżych ziołach młodymi ziemniakami _ **danie wegańskie**
'Steak' of cauliflower served on a bed of seasonal green leaves salad and baby spinach with fennel, sesame seeds, pomegranates and roasted new potatoes,

Desery *Desserts*

Sernik pieczony z własnej pracowni
Our homemade baked cheesecake

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit homemade sorbet

179 zł/os.

Menu nr 4

Pieczycwo własnego wypieku *Homemade bread*

Zupy *Soups*

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i pędami młodego groszku wosatego
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Żurek na zakwasie żytnim z białą surową kielbasą i wędzonym boczkiem
Sour rye soup with white sausage and smoked bacon

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim
w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves sala with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Tatar z łososa bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy,
liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche
Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i pudrem z chrzanu
Steak Tartare with red chilli peppers chutney and freshly grated horseradish

Dania główne *Main courses*

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kaczki z puree z dyni piżmowej, soczystymi pomarańczami,
świeżo ścinanym rozmarynem i regionalnymi szagówkami
Confit leg of duck with buttersquash puree, oranges, freshly cut rosemary and regional dumplings

Filet z sandacza z pieczoną młoda marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tartą gałką muszkatołową i
pudrem z ziołowego masła
Fillet of zander with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg

Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina,
powideł ze śliwek węgierskich, gorzkiej czekolady i esencji z espresso,
z opiekany w prowansalskich ziołach młodymi ziemniakami
*Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and
crushed coffee beans served with roasted potatoes*

Stek z pieczonego kalafiora na liściach sałat sezonowych i młodego szpinaku, z koprem włoskim,
owocami granatu, sezamem i opiekany w śwziolach młodymi ziemniakami _ **danie wegańskie**
*Steak of cauliflower served on a bed of seasonal green leaves salad and baby spinach
with fennel, sesame seeds, pomegranates and roasted new potatoes*

Desery *Dessert*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit homemade sorbet

Crème Brulée
Crème Brulée

199 zł/os.

