

Przystawki

Tatar wołowy: wołowina z kaparami, szalotką i żółtkiem, doprawiona musztardą, pieprzem cayenne i tabasco. Do tego pieczywo i smażony chrust z ziemniaka.

  60 PLN

Fasolki w tempurze żółte i zielone, razem z groszkiem cukrowym. Chrupiące, do maczania w trzech sosach: majonezie szczypiorkowym, chimichurri i romesco.

   38 PLN

Kurki smażone z szalotką i śmietaną, skropione cytryną, posypane koperkiem. Podajemy z wypiekanym przez nas pieczywem.

  40 PLN

Letnie pomidory z burratą (vege) kolorowe jak lato, cienko skrojone. Oliwa, bazylia, kapary i parmezan. Nic więcej nie trzeba.

  40 PLN

Chałka z twarogiem i łososiem: pieczywo wypiekamy u nas na miejscu, łosoś rzemieślniczy od Piotra wędzony na zimno, warzywa i zioła prosto z ogrodu, sos na ich bazie oraz jajko na miękko.

    40 PLN

Cienkie plastry schabu z naszym autorskim sosem tatarskim: piklowane grzyby, cebula, korniszon, ogórek kiszony, jajko na miękko. Na wierzchu zielone zioła.

   50 PLN

Zupy

Bulion z wiejskiego koguta z pierożkami z mięsem i makaronem warzywnym. Gotowany długo i powoli, bez drogi na skróty.

  37 PLN

Chłodnik z botwiny na maślanie, z ogórkiem, rzodkiewką, czosnkiem i koprem. Do tego jajko gotowane i ziemniak. Zimny, jak trzeba.

  32 PLN

Dania główne

Schab panierowany ze świni iberico z puree ziemniaczanym i mizerią. Klasyka, którą chce się powtarzać.

  86 PLN

Żeberko wieprzowe duszone do kruchości w sosie barbecue. Z pieczonym ziemniakiem i sałatką szwedzką.

   76 PLN

Kaczka smażona, surówka z jabłka i selera oraz pyszne sałaty z naszego ogrodu. Całość pod dressingiem cytrusowym.

 85 PLN

Delikatne udko z królika z kapustą w śmietanie, młodymi ziemniakami i koperkiem.

  78 PLN

Kotlet z bakłażana uprawianego w naszym ogrodzie, hojnie obtoczony w bułce tartej. Do tego salsa z pomidorów i papryki oraz hummus z ciecierzycy.

   54 PLN

Filet z pstrąga w towarzystwie smażonej na maśle marchewki i cukinii. Do tego surówka z kalarepy i ziół.

  84 PLN

Kluski leniwe (vege) jak wspomnienie beztróskiego dzieciństwa. Smażone na maśle z bułką tartą i polane śmietaną z cynamonem.

    46 PLN

Lato na talerzu (vege): ziemniak, marchewka, cukinia, kurki, bób i fasolka, przesmażone na maśle z ziołami, czosnkiem i bułką tartą, jajko sadzone i maślanka BIO.

   47 PLN

Chałka z szarpaną wieprzowiną: mistrzowska chałka naszego piekarza, idealnie przysmażona na maśle. Na niej mięso, relish z piklowanych warzyw, majonez chipotle i aioli, jako dodatek mała porcja frytek.

    55 PLN

Dodatki do wyboru

Pieczone młode ziemniaki z koperkiem.		16 PLN
Purée ziemniaczane z chrupiącą posypką z boczku.		16 PLN
Fasolka szparagowa smażona na maśle z pikantną kruszonką.	 	22 PLN
Mizeria , śmietanka, koperek, zielona oliwa.		15 PLN
Chrupiące frytki bez kompromisów. Z sosem guacamole, majonezem chipotle i aioli.		28 PLN

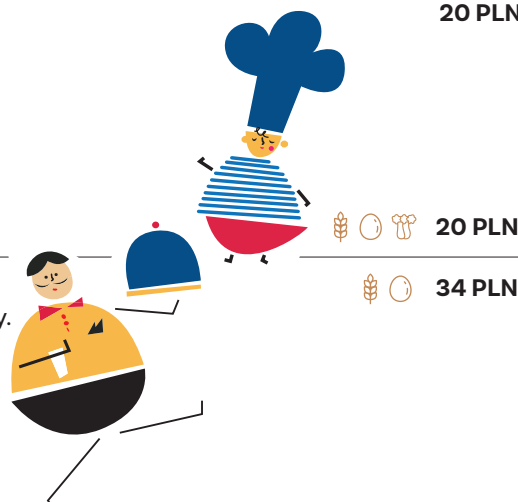
Desery

Lody rzemieślnicze z owocami sezonowymi. Cztery smaki do wyboru.	27 PLN
Słodka bułeczka drożdżowa dnia. Wypiekana u nas na Farmie Bii. Prosto z pieca, co dzień inna.	25 PLN
Domowe ciasto z owocami.	20 PLN

Dla dzieci

Domowy rosół drobiowy z ręcznie robionym makaronem.

Chrupiące nuggetsy z indyka ze złocistymi frytkami.
Do wyboru: marchewka blanszowana z brokułem lub ogórek kiszony.



 gluten  mleko  jaja  ryby  mięczaki  gorczyca  seler  orzechy  sezam  soja  wege

Drodzy Goście, informujemy, że od 4 osób
naliczany jest serwis w wysokości 12.5% rachunku.



Starters

Beef tartare: beef with capers, shallots, and egg yolk, seasoned with mustard, cayenne pepper, and Tabasco. Served with bread and fried potato sticks.



60 PLN

Yellow and green tempura-fried beans, served with sugar snap peas. Crispy, to be dipped in three sauces: chive mayonnaise, chimichurri, and romesco.



38 PLN

Chanterelles sautéed with shallots and cream, drizzled with lemon juice, and sprinkled with dill. Served with our homemade bread.



40 PLN

Summer tomatoes with burrata – as colorful as summer, thinly sliced. Olive oil, basil, capers, and Parmesan. Nothing else is needed.



40 PLN

Challah with cream cheese and salmon: we bake the bread right here on the premises, artisanal cold-smoked salmon from Piotr, vegetables and herbs straight from the garden, a sauce made from them, and a soft-boiled egg.



40 PLN

Thin slices of pork loin with our signature tartar sauce: pickled mushrooms, onion, gherkins, pickled cucumber, and a soft-boiled egg. Topped with fresh herbs.



50 PLN

Soups

Country rooster broth with meat dumplings and vegetable noodles. Cooked long and slow, with no shortcuts.



37 PLN

Chilled beet greens soup made with buttermilk, served with cucumber, radish, garlic, and dill. Served with a hard-boiled egg and a potato. Chilled just right.



32 PLN

Main courses

Breaded Iberico pork loin with mashed potatoes and cucumber salad. A classic you'll want to enjoy again and again.



86 PLN

Pork ribs braised until tender in a barbecue sauce. Served with roasted potatoes and Swedish salad.



76 PLN

Pan-fried duck, apple and celery slaw, and delicious greens from our garden. All topped with a citrus dressing.



85 PLN

Tender rabbit leg with creamed cabbage, new potatoes, and dill.



78 PLN

An eggplant cutlet grown in our garden, generously coated in breadcrumbs. Served with a tomato and bell pepper salsa and chickpea hummus.



54 PLN

Trout fillet served with butter-sautéed carrots and zucchini. Served with a kohlrabi and herb salad.



84 PLN

Lazy dumplings –a taste of a carefree childhood. Fried in butter with breadcrumbs and topped with cinnamon-spiced sour cream.



46 PLN

Summer on a Plate: potatoes, carrots, zucchini, chanterelles, fava beans, and green beans, sautéed in butter with herbs, garlic, and breadcrumbs, a fried egg and organic buttermilk.



47 PLN

Challah with pulled pork: our baker's masterful challah, perfectly browned in butter. Topped with meat, pickled vegetable relish, chipotle mayonnaise, and aioli, with a small serving of fries on the side.



55 PLN

Optional extras

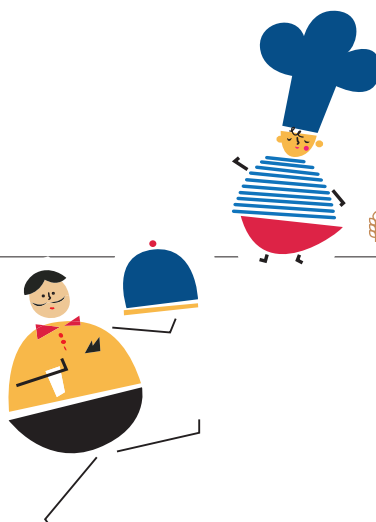
Roasted new potatoes with dill.		16 PLN
Mashed potatoes with a crispy bacon topping.		16 PLN
Green beans sautéed in butter with a spicy crumble.	 	22 PLN
Cucumber salad , sour cream, dill, green olive oil		15 PLN
Crispy fries , no compromises. Served with guacamole, chipotle mayonnaise, and aioli.		28 PLN

Desserts

Artisanal ice cream with seasonal fruit. Four flavors to choose from.		27 PLN
Today's sweet yeast roll. Baked right here at Bii's Farm. Fresh from the oven—a different variety every day.		25 PLN
Homemade fruit cake		20 PLN

For kids

Homemade chicken broth with handmade noodles.			20 PLN
Crispy turkey nuggets with golden fries. Choice of: blanched carrots with broccoli or pickled cucumber.	 		34 PLN



 gluten
  milk
  eggs
  fish
  shellfish
  mustard
  celery
  nuts
  sesame
  soya beans
  vege

Dear Guests, we would like to inform you that for groups of 4 or more people, a service fee of 12.5% of the bill is charged.

