

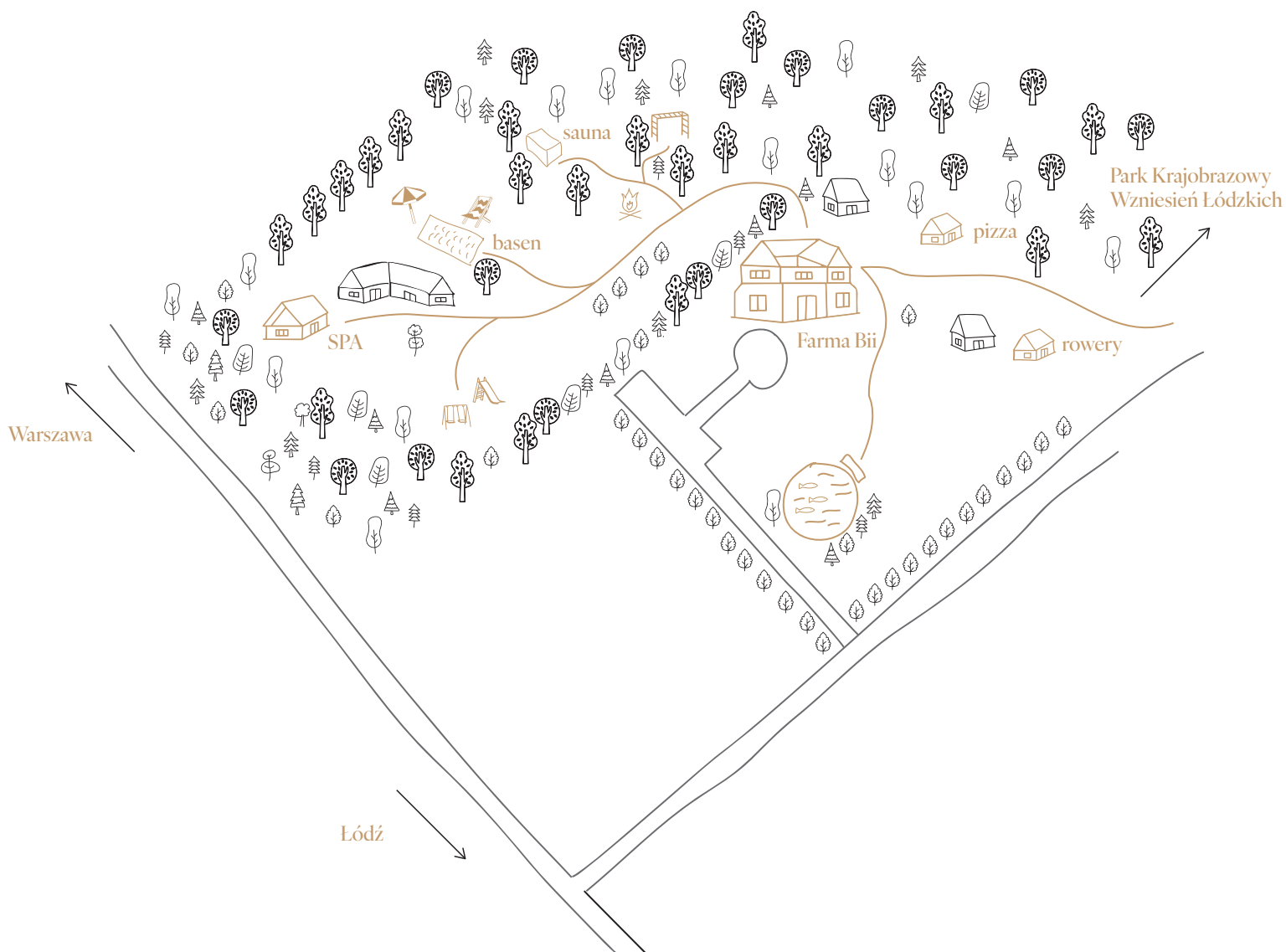


Menu

*Życie jest niepewne.
Najpierw zjedz deser.*

Ernestine Ulmer





Sprawdź nasz
plan warsztatów
kulinarnych



Dowiedz się
jako mamy
oferty specjalne



Zarezerwuj
pobyt na
Farmie Bii



Przegryź coś!

Nasze menu skomponowałem w taki sposób, aby idea wspólnego stołu stała się rzeczywistością. Pozycje podaje w formie dań do dzielenia się, testowania i komponowania własnych zestawów. Smaki dań proponuje dopełniać włoskim lub francuskim winem z naszej karty.

Nowy sezon w kuchni to zawsze wyjątkowo wdzięczny czas do eksperymentowania. Dziękując tym, co natura daje nam najlepszemu, staram się wybierać składniki, które zadowolą każde podniebienie - aromatyczne zioła oraz sezonowe warzywa i owoce.

Uczę najlepiej jest zakończyć na słodko dlatego w menu nie zabrakło deserów i owocowej kompozycji smaków.

**Zapraszam do stołu.
Smacznego!**

Artur Kokoszka
Szef Kuchni Farma Bii



Take a bite!

Experience the joy of communal dining with our thoughtfully curated menu that brings people together. The food items are served in a way specifically for you to share them, sample them, and assemble your own customized dishes. Elevate your dining experience with our exquisite selection of Italian and French wines from our menu.

A new season in the kitchen is always an exceptionally grateful time to experiment. Sharing what nature gives us the best, I selected ingredients that would appeal to all tastes, including seasonal vegetables, aromatic herbs and fruits. Meat lovers can indulge in the exquisite flavours of veal, guinea fowl or monkfish.

Sweet is the best way to end a meal! This time around, I plan on giving my desserts a special twist with the help of fruity compositions.

Enjoy!

Artur Kokoszka
Farma Bii Chef

Artur Kokoszka

Szef kuchni butikowego pensjonatu Farma Bii, trener kulinarny i mistrz organizacji. Specjalizuje się w kuchni staropolskiej, nowoczesnej kuchni polskiej oraz kuchni produktu. Wyznaje zasadę 100% natury na talerzu. Swoje kulinarne kompozycje przygotowuje z najwyższą troską o jakość produktów i w oparciu o łączenie nieoczywistych smaków. Doświadczenie zdobywał w prestiżowych restauracjach i hotelach w Warszawie między innymi Sheraton Warszawa czy Mielżyński Wine Bar. Prowadzący warsztaty i pokazy kulinarne, szkoleniowiec zawodowych szefów kuchni w restauracjach oraz hotelach. Oprócz wymienionej ucztę kulinarną serwuje przepisy na to, jak nie marnować jedzenia.

Artur Kokoszka, chef of the boutique guesthouse Farma Bii, culinary trainer, and master of organization. Expert in traditional Polish cuisine, new Polish cuisine, and ingredient-driven cuisine. Strictly following the "100% nature on the plate" tenet, Artur meticulously crafts his dishes with attention to quality ingredients and a keen eye for mixing unexpected flavours. He learned the ropes at some of Warsaw's finest restaurants and hotels, including the Sheraton Grand Warsaw and the Mielżyński Wine Bar. Skilled in training professional chefs in restaurants and hotels, as well as hosting cooking demonstrations and classes. Artur not only creates delicious feasts but also shares his knowledge on how to minimize food waste through his recipes.




Zupy

Domowy bulion wołowy z mięsem perliczki, warzywami i ręcznie wyrabianym makaronem **39 PLN**


Orzeźwiająca pikantna raita, czyli indyjski chłodnik z ogórka i rzodkiewki, podawany z rożkiem z soloną trocią i oliwą ziołową **37 PLN**

Na wytrawnie

Marynowany w reliszu z kiszonej cytryny **pieczony burak i karmelizowana na maśle palonym botwina** z jogurtem naturalnym, ziołami i prażonymi orzechami  **41 PLN**

Pachnące słońcem **soczyste pomidory malinowe** i rozpływająca się w ustach mozzarella di Bufala skropione oliwą ziołową  **47 PLN**

Słodkie i miło kwaskowate **morele z salsą truskawkową**, tapioką ziołową i przyjemnie podkręcającą smaki pikantną kruszonką  **45 PLN**


Delikatne **leniwe na wędzonym twarogu** posypane kruszonką panko z wanilią i z agrestem w formie żelu przełamującym smak klasycznego domowego dania  **39 PLN**

Klasyczny **tatar z najlepszej polskiej wołowiny** w asyście domowych pikli, wypiekanej w naszej kuchni prażynki (chrupiących płatków pszennego ciasta), oliwy ziołowej i ziaren gorczycy **57 PLN**

Solidne **żebra świni złotnickiej** (z hodowli w małych ekologicznych gospodarstwach z dostępem do pastwisk) w sosie z piwa Guinness i syropu klonowego z aromatycznymi ziołami i ziemniakiem pieczonym w cieście filo **69 PLN**

Perliczka długo gotowana w niskiej temperaturze w tłuszczu kaczym i karmelizowana na maśle, doprawiona aromatycznymi ziołami i podawana z sosem z czerwonej porzeczki, agrestem i polentą tymiankową **65 PLN**

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotлетem wołowym**, konfiturą z cebuli, domowymi piklami, soczystym pomidorem, chrupiącym boczkiem i serem cheddar, do tego podkreślający smak burgera charakterny sos chipotle przyrządzany według autorskiej receptury
** serwujemy również na sałacie* **65 / 61 PLN**

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotлетem roślinnym**, podawana z pikantnym sosem chimichurri i gładkim aioli, chrupiącymi piklami i soczystymi liśćmi sałat, do tego sos guacamole i majonez ziołowy – Meksyk wege i flamenco w jednej kanapce
** serwujemy również na sałacie*  **59 / 55 PLN**

Zadziorny **miecznik w otoczeniu warzyw strączkowych**, szpinaku i kolendry z płatkami chili, ziołami i doskonale równoważącymi smaki soczystymi pomarańczami w aromatycznym winno-sojowym sosie **71 PLN**



Chrupiąca **dorada z cytrynowym twistem**, podawana z warzywami liściastymi i sosem maślanym na cydrze w towarzystwie orzechów prażonych i świeżej dymki **73 PLN**



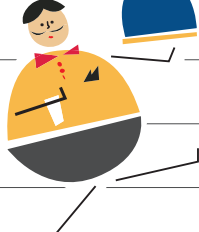
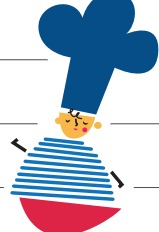
Desery

Krucze maślane ciastko sablé z puszystym kremem kawowym i przyjemnie wytrawnym likierem pomarańczowym, udekorowane owocami z letniego ogrodu i konfiturą owocową	37 PLN
Elegancka wytrawna czekolada z mango , brzoskwinią i szczyptą chili	35 PLN

Pizza

ser sos	 49 PLN
ser sos mortadela z pistacjami pistacje	53 PLN
ser sos chorizo papryczki peperoni rukola	53 PLN
ser salami Milano konfitura z czerwonej cebuli mascarpone	55 PLN
ser sos krewetki zioła sos Romesco	55 PLN
ser sos Buffala pesto bazyliowe	 53 PLN

Dla dzieci

Rosół domowy z ręcznie wyrabianym makaronem		18 PLN
Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce		30 PLN
Makaron tagliatelle w sosie bolońskim		28 PLN
Lody		22 PLN

Drodzy Goście, informujemy, że od grup powyżej 6 osób naliczany jest serwis w wysokości 12.5% rachunku.

Na życzenie udzielimy informacji na temat alergenów oraz nietolerancji pokarmowej.





Soups

Home-Made Beef Stock with Guinea Fowl Meat, Vegetables and Handmade Noodles **39 PLN**


Cooling Spicy Raita: Indian Cold Soup with Cucumber and Radish,
Served with a Cone of Salted Trout and Herb Oil **37 PLN**

Savouries

Roasted Beet Marinated in Pickled Lemon Relish and Chard Caramelised in Brown Butter,
Served with Plain Yoghurt, Herbs and Toasted Nuts  **41 PLN**

Sun Ripened **Juicy Pink Tomatoes** with Melt-In-Your-Mouth Mozzarella di Bufala
Sprinkled with Herb Oil  **47 PLN**

Sweet and Pleasantly Sourish **Apricots with Strawberry Salsa**, Herbal Tapioca and Spicy
Crumbly Topping for an Enhanced Taste  **45 PLN**

Soft **Dumplings Made with Smoked Quark** Sprinkled with Crumbly Panko Topping
with Vanilla and Gooseberry Gel that Enhances the Taste of the Classic Home-Made Dish  **39 PLN**

Classic **Tartare of Top-Quality Polish Beef** Accompanied by Home-Made Pickled Vegetables,
Freshly Baked Feuilletine (Crispy Pieces of Wheat-Based Confection),
Herb Oil and Mustard Seeds **57 PLN**

Solid Złotnicka Pork Ribs (from Pigs Kept on a Small Organic Farm with Access to Pastures)
Served in Guinness and Maple Syrup Sauce with Aromatic Herbs,
Accompanied by Roasted Potato in Filo Pastry **69 PLN**

Butter Caramelised Guinea Fowl Slow-Cooked at a Low Temperature in Duck Fat, Seasoned
with Aromatic Herbs and Served with Blackcurrant Sauce, Gooseberry and Polenta with Thyme **65 PLN**

Freshly **Baked Buttery Roll Coupled with a Beef Cutlet**, Onion Jam, Home-Made Pickles,
Juicy Tomato, Crispy Bacon and Cheddar Cheese, Accompanied by Signature Chipotle Sauce
Made According to our Original Recipe **65 / 61 PLN**
** also served on lettuce*

Freshly **Baked Buttery Roll Coupled with a Plant-Based Cutlet**, Spicy Chimichurri Sauce
and Smooth Aioli, Crunchy Pickles and Juicy Salad Leaves, Guacamole and Herb Mayonnaise -
Vegan and Flamenco Mexico on One Plate  **59 / 55 PLN**
** also served on lettuce*

Feisty **Swordfish Served with Legumes**, Spinach and Coriander with Chilli Flakes,
Herbs and Juicy Orange in an Aromatic Wine and Soy Sauce For a Balanced Taste **71 PLN**



Crispy **Gilt-Head Bream with a Lemon Twist**, Served with Leafy Greens and Buttery Cider-Based
Sauce, Accompanied by Toasted Nuts and Fresh Spring Onion **73 PLN**



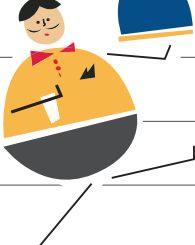
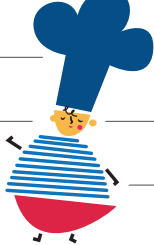
Desserts

Sablé: Buttery Shortbread Cookie with Fluffy Coffee Cream and Pleasantly Savoury Orange Liqueur, Decorated with Fresh Summer Fruits and Fruit Jam	37 PLN
Elegant Savoury Chocolate with Mango , Peach and a Pinch of Chilli	35 PLN

Pizza

cheese sauce	 49 PLN
cheese sauce mortadella with pistachios pistachios	53 PLN
cheese sauce chorizo pepperoni arugula	53 PLN
cheese Milano salami red onion jam mascarpone	55 PLN
cheese sauce shrimps herbs Romesco sauce	55 PLN
cheese sauce Buffalo basil pesto	 53 PLN

Kids

chicken soup with homemade noodles		18 PLN
chicken nuggets		30 PLN
tagliatelle alla bolognese		28 PLN
ice cream		22 PLN

Dear Guests, we would like to inform you that for groups of more than 6 people a service fee of 12.5% of the bill is charged.

Allergen and food intolerance information is available upon request.



Napoje

W O D A

Ostromecko gazowana | niegazowana 0,3 l / 0,7 l **15 / 18 PLN**

karafka | cytryna | mięta 1,5l **15 PLN**

S O K I

pomarańczowy 0,25 l **18 PLN**

jabłkowy 0,25 l **18 PLN**

sok ze świeżych owoców **25 PLN**

L E M O N I A D A

cytrynowa | sezonowa 0,4 l / 1,5 l **18 / 35 PLN**

N A P O J E G A Z O W A N E

coca-cola 0,25 l **15 PLN**

coca-cola zero 0,25 l **15 PLN**

red bull 0,25 l **18 PLN**

N A P O J E C I E P Ł E

czarna herbata Piag **18 PLN**

gorąca czekolada **18 PLN**

H E R B A T Y Z I O Ł O W E

szałwia | rumianek | pokrzywa | mięta | melisa **15 PLN**

N A P A R R O Z G R Z E W A J Ą C Y

imbir | cytryna | miód **18 PLN**

H E R B A T A Z I M O W A

imbir | cytryna | pomarańcza | goździki | cynamon **18 PLN**



KAWA

ristretto	15 PLN
espresso	15 PLN
espresso macchiato	15 PLN
double espresso	15 PLN
americano	15 PLN
flat white	20 PLN
latte	20 PLN
cappucino	20 PLN
kawa mrożona	20 PLN
latte bailey's	25 PLN

Fentimans

Rodzinną firmę z 1905 roku, skupiającą się na roślinnych, najwyższej jakości składnikach oraz bezkonkurencyjnym smaku. Złota gwiazdka „The Great Taste Awards 2018” przyznawana przez Brytyjską The Guild Fine Foods.

cola 275 ml	18 PLN
cola sherry 275 ml	18 PLN
mandarin & orange 275 ml	18 PLN
rose lemonade 275 ml	18 PLN
ginger beer 125 ml	10 PLN
tonik 200 ml	15 PLN

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

to napój łączący w sobie klasyczny charakter toniku wraz z nutami meksykańskich gorzkich pomarańczy, które podbijają wytrawny smak napoju.

VALENCIAN ORAGNE TONIC WATER

wysokiej jakości tonik pomarańczowy z naturalnych składników, wegański, bezglutenowy. Łączy w sobie ekstrakt z pomarańczy z Walencji, ekstrakt jabłkowy, ekstrakt z hibiskusa, ekstrakt z korkosza, ekstrakt z cytryny, chininę oraz fermentowany ekstrakt ziołowy.

PINK GRAPEFRUIT TONIC WATER

przyrządzony na bazie soku i skórki z grejpfruta rubinowego oraz naturalnej chininy z Indonezji. Pink Grapefruit Tonic oferuje wyjątkowo orzeźwiający i świeży smak. Przeznaczony do mieszania z ginem, ale bardzo polecamy go również z wódką.



WHITE YUZU

Srebrne listki białej herbaty Pai Mu Tan otulone aromatem yuzu; owocu który łączy w sobie smak grejpfruta, cytryny i mandarynki.

20 PLN

SUPER GIRL

Naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach z aromatem moreli i ananasa.

20 PLN

DRAGON PEARL JASMINE

Liście wyjątkowej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki otulone aromatem kwiatów jaśminu.

20 PLN

MILKY OOLONG

Niesamowity zielony oolong o subtelnym, naturalnym i słodko kremowo mlecznym smaku. Słonko w filiżance.

20 PLN

YUMMY ORANGE ROOIBOS

Rooibos osobliwe ziółko z Południowej Afryki. Z pomarańczą doskonale smakuje i gasi pragnienie. Nie zawiera kofeiny, jest bogaty w minerały, witaminy i antyoksydanty.

20 PLN

BUBBLE BEE

Dodatek brzoskwiniowego aromatu wzbogaca jego kwiatowo - owocowe nuty. Napar nie ma goryczy i cierpkości. Ostrzeżenie! Możesz zaniemówić z wrażenia.

20 PLN

HONEYBUSH

Niespotykane połączenie czarnej herbaty z cytrusową bergamotką i wytrawną, powszechnie znaną lawendą. Cudny zapach lawendowych pól to kojące wspomnienie lata.

20 PLN

LAVENDER EARL GREY

Daje napar o miodowo kwiatowym smaku z drzewnymi podtekstami. Ten słodki dzikus, który jest kuzynem rooibosa. by móc wykiełkować potrzebują pomocy mrówek lub ptaków.

20 PLN

MOULIN ROUGE

Wyróżniająca się kreacja, w której główną rolę gra doskonała czarna herbata z odrobiną liści oolong, które podkreślają winny charakter całości.

20 PLN

XOXO HUGS & KISSES

Starannie wyselekcjonowane liście czarnej chińskiej herbaty ozdobione płatkami róży. Doskonała, delikatna herbata z nutą kwaskowatości.

20 PLN

APPLE!

Zakazany owoc zebrany tu i ówdzie. Napar z jabłek znanych ze swej dobroci, zbieranych mimochodem tu i ówdzie. Suszone kawałki jabłuszek zabezpieczono witaminą C aby nie zbrunatniały. Napar jest orzeźwiający i słodki ale bez dodatku cukru oraz innych substancji słodzących.

20 PLN

EXOTIC FRUITS

Po prostu perfekcyjna owocowa herbata! Doborowe towarzystwo najpopularniejszych, smacznych i najzdrowszych owoców.

20 PLN

FUNKY GUY

Napar z rokitnika i wesoło tańczącej pomarańczy. Rokitnik to zapomniany i niedoceniany krzew, który rośnie nawet w ekstremalnie ciężkim środowisku.

20 PLN

JOLLY GREEN FELLOW

Coś wesołego, zielonego zawsze warto mieć pod ręką! Chińska zielona Sencha z kawałkami mango. Daje słodko owocowy napar. Zaspokaja pragnienie przyjemności.

20 PLN

C'EST SI BON, SI BON

Świetna zielona herbata z grejpfrutowym pazurem. Ta niezapomniana kompozycja jest przygotowana z liści zielonej herbaty określanych jako mao feng czyli pokryty białymi włoskami nieotwarty pączek i pierwszy bądź jeszcze dodatkowo drugi w kolejności listek.

20 PLN

FUKAMUSHI JAPANESE SENCHA

Ta niezwykła zielona herbata pochodzi z ogrodów położonych wokół miasta Makinohara nad Pacyfikiem w prefekturze Shizuoka w Japonii.

20 PLN

Farma Bii

Janinów 6B, 95-060 Janinów

660 007 666

kontakt@farmabii.pl

farmabii.pl | [@farma.bii](https://www.facebook.com/farmaBii) | FB: farmaBii

