

# Menu Wiosna

---

Wiosna w kuchni to wyjątkowo wdzięczny i kolorowy czas. Chcąc tchnąć w naszych gości trochę zielonej energii wybrałem składniki, które zadowolą każde podniebienie - kolorowe nowaliki, aromatyczne zioła i pierwsze sezonowe warzywa i owoce.

Miłośników mięsa zachęcam do spróbowania wybornej cielęciny czy perliczki. A dla gości lubiących nowe ciekawe smaki przygotowałem wyjątkowe ryby - gładzicę oraz żabnicę.

Wiosenny posiłek najlepiej jest zakończyć na słodko! Tym razem to rozmaryn, migdały i bergamotka dodadzą wyjątkowego smaku moim deserom. Ta wiosna będzie wyjątkowo smaczna! Zapraszam do stołu.

**Artur Kokoszka**  
Szeff Kuchni Farma Bii



## *Artur Kokoszka*

Szeff 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 wyśmienitej uczt kulinarnej serwuje przepisy na to, jak nie marnować jedzenia.



## Przegryź coś!

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

**Smacznego!**

### Wytrawnie:

|  |               |
|--|---------------|
| żabnica   maślanka   zielony groszek   szczypiorek   | 49 zł         |
| troć   tamarynd   salsefia   burak   | 49 zł         |
| gładzica   bakłażan   pistacje   chilli   kardamon   limonka   | 47 zł         |
| brzuch ze świni złotnickiej   kim chi   pietruszka   | 46 zł         |
| cielęcina   jus cielęcy   szpik   topinambur   | 49 zł         |
| policzki ze świni złotnickiej   zielony groszek   sos burgignon   jabłko   | 44 zł         |
| perliczka   fasola   agrest   zioła  | 49 zł         |
|  rabarbar   rzepa   pomidorki cherry   marchew  | 39 zł         |
| tatar wołowy   pikle   zioła   słonecznik  | 49 zł         |
|  burak   botwina   orzechy   maliny   | 37 zł         |
|  groszek zielony   jajko sous vide   zioła  | 38 zł         |
| szczaw   palony ziemniak   chrzan   guanciale  | 37 zł         |
|  szparagi   jajko sous vide   estragon  | 41 zł         |
|  pomidor   burrata   zioła   gremo  | 41 zł         |
|  consommé mięsne   pierożki z mięsem   | 39 zł         |
|  consommé cytrusowe   ravioli z warzywami   oliwa ziołowa  | 37 zł         |
|  ogórek   dymka   rzodkiewka   fasola   zioła   | 35 zł         |
|  zielone warzywa   kminek   pomidory   cynamon   zioła  | 37 zł         |
|  bułka   kotlet vege   guacamole   rzodkiewka   sałaty   majonez ziołowy<br><i>serwujemy również na sałacie</i> | 47 zł   43 zł |
| bułka   wołowina   konfitura z cebuli   pikle   sadzone jajko   boczek   cheddar   chipotle<br><i>serwujemy również na sałacie</i>   | 49 zł   45 zł |

### Słodko:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| migdały   wiśnie   rozmaryn      | 31 zł |
| twaróg   marakuja   ananas       | 29 zł |
| czekolada   bergamotka   migdały | 31 zł |

Na życzenie udzielimy informacji na temat alergenów oraz nietolerancji pokarmowej.

