



MENU

FROM FARM TO TABLE



PRZEWODNIK MICHELIN

Restauracja Farmer&Son's została wyróżniona Bib Gourmand w Przewodniku Michelin – nagrodą przyznaną miejscom oferującym wybitną jakość kuchni w wyjątkowo korzystnej relacji ceny do jakości.



SZEF KUCHNI

Naszą kuchnią kieruje **Jakub Kasprzak** jeden z najbardziej doświadczonych szefów kuchni w Polsce. Dwukrotny zwycięzca polskiej edycji Bocuse d'Or Poland, zdobywał doświadczenie w polskich i zagranicznych restauracjach, a także w Institut Paul Bocuse.

W swojej kuchni stawia na prostotę, precyzję i wyraźny smak produktu. Każde danie buduje wokół głównego składnika, podkreślając jego smak i strukturę. Konkursy traktuje jako formę rozwoju i motywację do ciągłego podnoszenia poprzeczki, tę samą strategię przenosi na codzienną pracę zespołu.

NASZA FILOZOFIA

Jesteśmy współczesnym bistro opartym na mięsie, w duchu „From Farm to Table”. Wybieramy wyłącznie produkty najwyższej jakości, współpracując z lokalnymi dostawcami z dbałością o świeżość produktów i odpowiedzialną drogę ich pozyskania. Nasze menu łączy tradycję z nowoczesnym podejściem, pozwalając w pełni wydobyć smak głównego składnika. Menu jest sezonowe i zmienia się w zależności od dostępności produktów, aby każda potrawa była świeża i wyjątkowa.

Jakub Kasprzak

Informacje dla Gości

Wszystkie nasze dania mogą zawierać orzechy, gluten, nabiał lub inne alergeny. Spis alergenów i gramatury dań dostępne u obsługi.

Dla stolików powyżej 4 osób doliczamy 10% serwisu.

FROM FARM TO TABLE

PRZYSTAWKI

- Pieczyno / 16 zł**
pieczywo naszego wypieku z autorskim twarożkiem
- Tatar wołowy / 59 zł**
krakersy, cebulka perłowa, marynowany podgrzybek, chrzan, żółtko, gorczyca
- Sezonowe pomidory / 42 zł**
brzoskwinia, kwiaty cukinii, twaróg cytrynowy, olej pomidorowy, maślanka
- Salatka nicejska / 89 zł**
tuńczyk, fasolka szparagowa, sałaty, młode ziemniaki, jajko
- Chłodnik z letnich warzyw / 39 zł**
sałata masłowa, ogórek, rzodkiewka, jajko przepiórcze, szczypiorek
- Żurek / 42 zł**
jajko po szkocku w białej kielbasie, suszone podgrzybki, piklowana kalarepa

DANIA GŁÓWNE

- Biodrówka jagnięca / 119 zł**
kluska z bobem, grillowana kapusta z gremolatą ziołową, kremowy sos tymiankowy
- Kotlet schabowy / 62 zł**
mizeria z ogórkiem małosolnym, puree ziemniaczane ze szczypiorkiem
- Nadziewany kurczak / 79 zł**
sezonowe warzywa, puree z palonego kalafiora, sos potrawkowy
- Pstrąg z Zielonicy / 84 zł**
kurki, bób, ziemniaki La Ratte, sos maślany z kaparami i estragonem
- Pierogi z cielęciną / 59 zł**
sos cielęcy, karmelizowana cebula, kwaśna śmietana, groszek cukrowy
- Wieprzek w kurkach / 69 zł**
dziki brokuł, placek ziemniaczany, sos kurkowy
- Szare kluchy / 69 zł**
duszony polik wołowy, włoska kapusta, sos własny z ziołami
- Burger wołowy / 79 zł**
sos pieczeniowy, selekcionowana wołowina, maślana bułka, ogórek małosolny, chrust ziemniaczany

WOŁOWINA

- Antrykot 100 g / 60 zł**
Polędwica wołowa 180 g / 99 zł

MASŁA SMAKOWE

- Masło ziołowe / 10 zł
Masło truflowe / 10 zł
Masło palone z czosnkiem / 10 zł

DODATKI DO WYBORU

- Młode ziemniaki z koperkiem i masłem palonym / 19 zł**
Frytki z serem bursztyn / 19 zł
Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem / 23 zł
Fasolka szparagowa z bułką tartą i czosnkiem / 29 zł
Sezonowe warzywa w sosie chrzanowo-pomarańczowym / 29 zł
Sałaty z dressingiem / 24 zł
Sos demi-glace / 15 zł
Sos pieprzowy / 15 zł



DESERY

- Rolada biszkoptowa / 35 zł**
konfitura malinowa, crèmeux czekoladowe, mascarpone & wanilia
- Racuchy na maślanie / 39 zł**
sezonowe owoce, kwaśna śmietana, cukier puder

FROM FARM TO TABLE