

WIOSENNO-LETNIE MENU SIEDMIU DRZEW



Wiosną i latem w menu Siedmiu Drzew królują lekkie dania dodające energii. Po wizycie w Parku Botanicznym, pełnym rozmaitych gatunków roślin, zapraszamy na doskonały posiłek w naszej Restauracji. Czekają na Państwa oryginalne i ciekawe potrawy sezonowe zarówno na większy, jak i na mniejszy apetyt. Wszystkie dania serwowane w Restauracji Siedem Drzew przygotowywane są na miejscu, z najświeższych składników, by swą naturalnością cieszyć podniebienia naszych Gości.

W sezonowym menu serwujemy potrawy z dodatkiem ziół z naszego zielnika, ślimaki w autorskim sosie Szefa Kuchni, tradycyjną już zupę pokrzywową w nowej odsłonie, wielkopolską baraninę, regionalne ryby wędzone w naszej wędzarni, fantastyczne pierogi ręcznie lepione, łaciate gofry oraz kilka znakomitych propozycji dla wegetarian.

ORZEŹWIAJĄCE NAPOJE SEZONOWE

Wyjątkowe napoje dostępne tylko teraz!



Szanowni Goście, z uwagi na to, że wszystkie potrawy są przygotowywane na miejscu ze świeżych składników, czas oczekiwania, w szczególności w niedzielę w godzinach obiadowych może być nieco wydłużony.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

LETNIE MROŻONE HERBATY RICHMONT Z OWOCAMI

Melonowo - miętowa ze świeżą miętą

Brzoskwiniowo - cytrynowa z plasterkami cytryny

Leśne owoce z truskawkami

Cejlońska cytrynowa z limonką

14,00

LEMONIADA "SIEDEM DRZEW"

Klasyczna cytrynowa lub orzeźwiająca truskawkowa

Szklanka 0,33l 11,00

Karafka 1l 22,00

MROŻONA KAWA

Kremowy pobudzający napój z lodami waniliowymi i tartą czekoladą

15,00

NAPOJE ALKOHOLOWE

SANGRIA

Wino czerwone, syrop cukrowy, sok z cytryny, świeże owoce, truskawki, mięta

Karafka 1l 30,00

APEROL SPRITZ

Wino musujące, Aperol, świeża pomarańcza, lód

18,00

WINO MUSUJĄCE

Kieliszek 10,00

PRZEKĄSKI ZIMNE I GORĄCE

TOWARZYSKA DESKA PRZYSMAKÓW „SIEDEM DRZEW” (dla 4 osób)

Wybór starannie dobranych przekąsek o niezwykłych smakach:

Polskie sery zagrodowe, domowy pasztet pieczony, konfitura z borówki, jabłuszka kaparowe, trzy oryginalne oliwy smakowe naszej produkcji, bagietki własnego wypieku, owoce i kwiaty sezonowe

Sugestia dla smakoszy: do deski doskonale pasuje białe polskie wino Solaris z winnicy Turnau

60,00

WIOSENNE ŚLIMAKI

Ślimaki w delikatnym śmietankowym sosie z warzywami i świeżymi ziołami, podane z grzankami

25,00

TATAR JAK NALEŻY

(mielony lub skrobany przedwojennym sposobem)

Z polędwicy wołowej, podany z większym żółtkiem i klasycznymi dodatkami

30,00

PRZEPIÓRECZKA

Pieczona przepiórka zawijana w boczkcu, nadziewana suszoną śliwką i morelą, podana na domowej grzance z kremową pastą serową, na zielonej łączce skropionej emulsją z czosnkiem niedźwiedzim

21,00

PRZYSMAK WĘDROWCA

Koszyk 6 ziołowych bułeczek własnego wypieku z pysznymi dodatkami:

- domowymi hummusami: z burakiem i chrzanem oraz z pokrzywą
 - naszym pasztetem z konfiturą borówkową

26,00

GORĄCE LEŚNE KURKI W ŚMIETANIE **Wege**

Dary lasu w aromatycznym kremowym sosie z czosnkiem niedźwiedzim, serwowane z pieczywem wypiekanym na miejscu

26,00

ZUPY

CHŁODNIK PRZEMKA **Wege**

Orzeźwiająca zupa z botwinką, ogórkiem, rzodkiewką, jajkiem, szynką, świeżym koprem i pudrem z buraka (dostępny w wersji wegetariańskiej)

14,00

POKRZYWOWO-POROWY KREM BABCI **Wege**

Oryginalny krem z pokrzywy i pora, podany z plastrem wędzonej fety i kruszonką orzechową

13,00

ROGATA ZUPA

Gęsta zupa warzywna na baranym rosole z soczystymi kuleczkami z baraniny

15,00

PRAWDZIWY ROSÓŁ Z KURY (dostępny tylko w sobotę i niedzielę)

Gotowany na wiejskiej kurze, z dodatkiem warzyw i palonej cebuli, podany z makaronem własnej roboty, marchewką i pietruszką

13,00

ŻUR Z DZIADA PRADZIADA PODANY W KAMIONCE

Na prawdziwym domowym zakwasie, ze smażoną białą kiełbasą i jajkiem

Mniejszy 250ml 14,00

Większy 400ml 17,00

SALATY I SURÓWKI

SALATA FARMERSKA

Kompozycja sałat z różowym rostbefem, ciepłym kozim serem, orzechową kruszonką i musem porzeczkowo-agrestowym

24,00

KOLOROWA ŁĄKA Z ŁOSOSIEM Z NASZEJ WĘDZARNI

Lekkie zestawienie sałaty, łososia wędzonego w dymie z drzew liściastych, świeżych warzyw, orzechów, kiełków i sosu francuskiego, podane z dwoma bułeczkami z masłem ziołowym

24,00

SPACER PO OGRODZIE *Wege*

Smakowite połączenie rukoli, pieczonych buraków, wędzonej fety, prażonych ziaren słonecznika i czarnego sezamu oraz emulsji miodowo-musztardowej, a do tego dwie bułeczki z pesto chrzanowym

24,00

MICHA ZDROWIA *Wege*

Micha pełna zdrowych pyszności: zielenina, kasza jagłana z cieciorką z ziołami z Parku Botanicznego, domowy hummus z burakiem i chrzanem, kolorowe warzywa, kiełki, pestki i sos miodowo-musztardowy, podane z dwiema bułeczkami

24,00

KOMPOZYCJA DOMOWYCH SURÓWEK *Wege*

Delikatna surówka z selera z orzechami włoskimi, świeżo starta marchewka, surówka z białej kapusty

8,00

GOTOWANE WARZYWA *Wege*

Kompozycja sezonowych warzyw gotowanych al dente z bułeczką

8,00

GRILLOWANE WARZYWA *Wege*

Kompozycja sezonowych warzyw grillowanych z aromatyczną oliwą i ziołami z Parku Botanicznego

8,00

DOMOWE PIEROGI GOTOWANE 8 sztuk

RUSKIE MAMY ELI *Wege*

Klasyka w najlepszym wydaniu: pierogi z farszem z białego sera i ziemniaków, podane z cebulką zrumienioną na maśle
23,00

PIEROGI Z KACZKĄ

Pierogi z mięsem z kaczki serwowane z gorącym sosem śmietankowym z ziołami
24,00

SAKIEWKI Z BARANINĄ

Sakiewki z soczystą, dobrze doprawioną baraniną, świeżą kolendrą i sosem śmietankowo-czosnkowym z ziołami
25,00

DANIA GŁÓWNE

BARAN W OPALACH

Aromatyczny gulasz barani podany na soczewicy i cieciorce z gęstą śmietaną, i świeżą kolendrą
42,00

SKOK W BOK

Króliczy skok w sosie śmietanowym z ziołami, serwowany z wędzonymi pieczonymi ziemniakami z serkiem czosnkowym i marchewką glazurowaną na maśle
35,00

KACZKA PO WIELKOPOLSKU

Słuszną połówką kaczki długo pieczoną, nadziewaną morelami i duszoną cebulką, serwowana klasycznie z pyzami, modrą kapustą i sosem własnym
65,00

KACZKA DZIWACZKA

Filet z kaczki wypełniony farszem z mięsa kaczki z dodatkiem grzybów, podany z naszymi pyzami i modrą kapustą za ciepło
42,00

PAN STEK

Befszyk polędwicy wołowej, podany z frytkami, sosem z zielonego pieprzu oraz grillowanymi warzywami
72,00

DESKA ŻEBEREK WOŁOWYCH

(Uwaga: duża porcja dla łakomczucha)

Rozpływające się w ustach żeberka wołowe, marynowane winie i przyprawach, serwowane z pieczonymi warzywami, bobem duszonym na maśle i sosem chrzanowym
45,00

ZRAZ RAZ!

Wielkopolski zawijany zraz, nadziewany boczkiem oraz kiszonym ogórkiem, podany z kaszą gryczaną, sosem razowym i buraczkami

42,00

GRILLA CZAR

Soczysta karkówka grillowana na kamieniu z lawy wulkanicznej, podana z dwoma sosami: diabelskim i kremowo-chrzanowym oraz pieczonymi ziemniakami i mini sałatką grecką

35,00

POŁĘDWICZKA SIEDEM DRZEW

Pyszne mięso nadziewane pieczarkami i pomidorami, ze smażonymi plastrami babki ziemniaczanej z boczkiem i sałatką z kiszonych ogórka, kapusty i jabłka

42,00

PLENDZOWA WIEŻA

Chrupiące, rumiane placki ziemniaczane z aromatycznym gulaszem z mięsa, papryki, ziół i przypraw, podawane z gęstą śmietaną (dostępna również w wersji wegetariańskiej)

35,00

POLSKI SCHABOWY Z KOŚCIĄ

Porządny schab z kością, serwowany z pieczonymi ziemniakami, zasmażaną kapustą oraz kiszonym ogórkiem

34,00

PIERŚ OGRODNICZKI

Pierś z kurczaka marynowana w smakowych oliwach, nadziewana szynką wędzoną, szpinakiem z czosnkiem, w towarzystwie kremowego sosu z suszonymi pomidorami, opiekanych ziemniaków i sałat z sosem ogrodowym

36,00

SZNYCEL PO WIEDEŃSKU

Delikatny sznycel cielęcy panierowany podany z kremowym puree ziemniaczanym i mizerią po krakowsku

42,00

KLASYKA GATUNKU – KOTLET PO KIJOWSKU

Chrupiący de volaille nadziany zielonym masłem ziołowym, podany z frytkami i zestawem surówek

30,00

DZWONKO Z HALIBUTA

Delikatny smażony halibut z puree ziemniaczanym, kalafiorem barwionym na rubinowo i sosem holenderskim

38,00

ŁOSOŚ PO NASZEMU

Grillowany łosoś na czosnkowym szpinaku z sosem francuskim, podany z ziemniakami i sałatami z sosem ogrodowym

46,00

PLENDZE Z WĘDZONYM NA MIEJSCU ŁOSOSIEM

Wykwintne placki z łososiem wędzonym w dymie z drzew liściastych, kolorowym kawiozem, sosem francuskim, ze świeżymi ziołami i cytryną
34,00

WEGE-KOTLET

Chrupiący kotlet „schabowy” z boczniaka, podany z puree z cieciorki i ziemniaków z duszoną cebulką, czosnkiem i zasmażaną młodą kapustą
30,00

PRZEKĄSKA TYGRYSKA

(Danie dla dzieci)

Kąski z kurczaka podane z frytkami i surówką z białej kapusty i marchewki
26,00

PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

(Danie dla dzieci)

Flambirowane z brązowym cukrem, z domowym sosem straciatella
18,00

DESERY

KRÓLEWSKA PAVLOVA

Delikatna domowa beza z kremem amaretto, kwaskową konfiturą porzeczkową, bitą śmietaną, owocami oraz sosem z mlecznej czekolady
17,00

ZABAWA W CIEPŁO-ZIMNO

Pyszne lody waniliowe smażone w kokosowej skorupce, podane z domowym sosem cytrynowym
15,00

NATURALNE SORBETY „SIEDEM DRZEW”

Trzy prawdziwe sorbety: tradycyjny śliwkowy, aromatyczny z czarnej porzeczki, orzeźwiający agrestowo-brzozowy, podane na musie truskawkowym
15,00

SŁODKIE MALEŃSTWO

Pyszny mini deserek, który możesz zjeść bez wyrzutów sumienia!

Mini panna cotta z musem śliwkowym

Serniczek na zimno z domową galaretką agrestową

Mus czekoladowy z czarną porzeczką

Warstwowy deserek lodowy: ciasteczko czekoladowe, domowe lody straciatella, sorbet truskawkowy, lody czekoladowe z czerwoną porzeczką, lody z owoców sezonowych, z chrupiącą bezą cytrynową
10,00

DESER LODOWY SIEDEM DRZEW

Tradycyjny deser lodowy z trzema gałkami lodów, owocami, bitą śmietaną i domowym sosem czekoladowym
15,00

SOBOTNIO-NIEDZIELNE CIASTO RADKA

Prosimy zapytać kelnera, jaką słodkość przygotowaliśmy dzisiaj
14,00

ŁACIATY GOFR

Pyszny czekoladowo-waniliowy gofr z kompozycją dodatków, którą tworzycie Państwo sami!
8,00/szt.

Dodatki do wyboru (1zł/każdy dodatek): prawdziwa bita śmietana, sałatka owocowa, mus truskawkowy, frużelina wiśniowa, sos z mlecznej czekolady
(gofrem można rozkoszować się w Restauracji lub zabrać go ze sobą do Parku)

WATA CUKROWA NA PATYKU

Ukochany smak dzieciństwa
5,00

NAPOJE ZIMNE

Wielkopolska woda źródlana gazowana lub niegazowana Wirenka

Butelka 0,33l 6,00

Wielkopolska woda źródlana niegazowana Wirenka

Butelka 0,7l 10,00

Naturalne soki Siedem Drzew (jabłko, jabłko-gruszka)

Tłoczone na zimno ze świeżych owoców pochodzących z sadu rodziny Sękowskich

Szklanka 0,33l 8,00

Karafka 1l 20,00

Soki świeżo wyciskane (pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany)

Szklanka 0,33l 13,00

Soki Cappy

jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy, pomidorowy

Szklanka 0,25l 6,00

Napoje gazowane

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Kinley, Kinley Bitter Lemon

Butelka 0,25l 6,00

Napoje energetyczne

Burn, Red Bull 10,00

NAPOJE GORĄCE

HERBATY liściaste podawane w dzbankach

Różany pąk 10,00

(czarna herbata z różanymi płatkami, podawana z konfiturą z płatków róż)

Promyk słońca 10,00

Mieszanka zielonej herbaty Assam i Sencha o smaku rabarbaru i mango z dodatkiem słonecznika, bławatka i róży

Źródło Mądrości 10,00

Mieszanka herbaty białej i zielonej o smaku cytrynowym z lychee, kwiatami herbacianymi, płatkami piwonii, z trawą cytrynową oraz kawałkami prasowanej herbaty

HERBATY Sir Williams podawane w dzbankach 8,00

Wybór smaków

YERBA MATE 14,00

Pobudzający napar z liści ostrokrzewu paragwajskiego, podany w tykwie

Dodatki do herbaty 2,00

Konfitura (różana, porzeczkowa), miód, syrop imbirowy

KAWY

Klasyczne lub z dowolnym syropem smakowym

Espresso 8,00

Podwójne espresso 12,00

Espresso z gałką lodów waniliowych 10,00

Kawa czarna 8,00

Kawa z mlekiem 8,00

Cappuccino 10,00

Latte macchiato 12,00

KOKTAJLE ALKOHOLOWE NA KAŻDĄ PORĘ ROKU

Aperol Spritz *orzeźwiający drink* 18,00

60 ml Aperol, 80ml białe wino, woda sodowa, pomarańcza

Cuba Libre *drink z ponad 100-letnią historią* 16,00

40 ml rum, coca-cola, limonka

Leśny skowyt wilka *słynny drink o wyjątkowej mocy* 24,00

20ml wódka, 20ml gin, 20ml rum, 20ml tequila, 20ml triple sec, sok cytrynowy, coca-cola, cytryna

Mojito *odświeżający drink z mięta* 18,00

40ml biały rum, brązowy cukier, mięta, limonka, woda gazowana

Gin z tonikiem *klasyczne połączenie* 15,00

40ml gin, tonic, cytryna

PIWA RZEMIEŚLNICZE Z BROWARU GORZKA PRAWDA

Poznańskie piwa tworzone według własnych receptur przez prawdziwych pasjonatów.

Oryginalne smaki, niezwykle kompozycje!

O aktualny wybór prosimy zapytać obsługę

14,00

PIWA REGIONALNE

Browar Miłosław – Piwo Marcowe

12,00

Marcowe to tradycyjny europejski lager, najczęściej warzony na Oktoberfest, będący doskonałą alternatywą dla "jasnego pełnego". Swój pełny smak zawdzięcza odpowiedniej kompozycji słodów. Lekka, chmielowa goryczka idealnie równoważy słodowość piwa, co sprawia, że Marcowe przyjemnie orzeźwia zmysły.

Browar Miłosław – Piwo Witbier

12,00

Orzeźwiający piwo pszeniczne w stylu belgijskim o zbożowo- cytrusowym charakterze. Warzone z dodatkiem słodkich i gorzkich skórek pomarańczy (curaçao) oraz kolendry. Przyjemny, zbożowy smak wyjątkowo dobrze komponuje się z delikatną nutą miodu, owoców pomarańczy oraz kolendry.

Browar Miłosław – Fortuna Czarne

12,00

Niezwykły smak tego piwa jest połączeniem delikatnie gorzkiego, palonego słołu zrównoważonego dawką zaskakującej słodyczy. Na podniebieniu praktycznie nie wyczuwa się alkoholu. Fortuna Czarne ma właściwości orzeźwiające, a przy tym może być pite jako piwo deserowe.

Browar Miłosław – Piwo Fortuna Wiśniowa

12,00

Piwo to zawdzięcza swój niezwykle smak fermentacji w otwartych kadziach, długiemu okresowi leżakowania i, co najważniejsze, naturalnemu sokowi wyciśniętemu z wiśni. W smaku wyczuwa się owocową kwaskowość oraz słodycz nieco łagodzącą chmielową goryczkę.

Browar Grodzisk Wlkp.

12,00

Oryginalne piwo grodziskie, zwane „szampanem wśród piw”, ze względu na wyjątkowy smak i jakość. Warzone według tradycyjnej grodziskiej receptury na wodzie grodziskiej, grodziskich drożdżach i w 100% ze słołu pszenicznego suszonego dymem z drewna dębowego, z dodatkiem aromatycznego chmielu Lubelskiego.

PIWA KONCERNOWE

Lech Premium but. 0,5l

9,00

Lech Pils but. 0,5l

9,00

Lech Free 0,33l

9,00

Tyskie lane 0,5l

9,00

Tyskie but. 0,5l

9,00

Książęce pszeniczne 0,5l

9,00

Piwo z wiśniówką 0,5l

14,00

Syrop do piwa: malina, imbir

1,00

KARTA WÓDEK POLSKICH

Kultywując ponad 600-letnią polską tradycję gorzelniczą, proponujemy rodzime wódki i zapraszamy do smakowania tak ważnego w naszej kulturze trunku.

Biały Bocian

Najwyższej jakości wódka klasy premium, która dzięki unikalnemu systemowi zestawiania składników przez najlepszych fachowców charakteryzuje się niezwykle delikatnością. Powstaje wyłącznie z polskich zbóż pochodzących z Wielkopolski, posiadających certyfikat Gluten free.

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Wratislavia

Ekskluzywna wódka, sporządzona na bazie spirytusu zbożowego oraz krystalicznie czystej wody. Bardzo delikatna, nie „gryzie” w gardło podczas picia i naprawdę miło rozgrzewa przełyk.

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Ogiński

Wybitnie czysta luksusowa wódka z ziaren kukurydzy, posiada charakterystyczny aromat. Dzięki wielokrotnemu procesowi filtracji charakteryzuje się łagodnym smakiem. Wyróżnia się elegancką oszronioną butelką sygnowana nazwiskiem polskiego kompozytora Michała Kleofasa Ogińskiego, autora poloneza „Pożegnanie ojczyzny”

40ml	6,00
But 0,5l	60,00

Chopin Rye

Precyzyjnie dobierane żyto z Podlasia oraz kryształowo czysta woda nadają zbożowej wódce Chopin niespotykany szlachetny charakter. Jej dystygowane wzornictwo oraz wykwintny smak i aromat cieszą się uznaniem nabywców od 1993 roku.

But 0,5l	90,00
----------	-------

Vestal

Polskie dobro eksportowe z Pomorza, serwowane m.in w londyńskim hotelu Ritz i paryskim Savoyu. Wyprodukowana z wyselekcjonowanych odmian ziemniaków: Innovator, Asterix i Russet Burbank, jednokrotnie filtrowana.

But 0,7l	119,00
----------	--------

Starka 6YO

Królowa polskich wódek, trunek z ponad 500-letnią tradycją. W przeszłości produkowano ją z okazji narodzin syna, następnie w dębowej beczce zakopywano, i konsumowano dopiero na jego weselu. Delikatny smak, któremu głębi nadaje dojrzewający sześć lat w dębowej beczce, destylat żytni.

But 0,7l	179,00
----------	--------

INNE ALKOHOLE

Aperitif 100ml

Martini	14,00
Bianco	

Rumy 40ml

Bacardi Superior	11,00
------------------	-------

Tequila 40ml

Sierra Silver	10,00
---------------	-------

Whisky 40ml

Johnny Walker Black	17,00
Johnny Walker Red	15,00
Jim Beam	15,00
Ballantines	15,00
Tullamore	12,00
Chivas Regal 12 years	20,00
Jack Daniels	16,00

Koniak 40ml

Hennesy	15,00
---------	-------

Giny 40ml

Beefeater	15,00
-----------	-------

Likiery 40ml

Jägermeister	12,00
--------------	-------

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem
 - a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy;
 - c) syropów glukozy na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku, stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6) Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
 - b) laktitolu.
- 8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.
15. Przyprawy zawierające śladowe ilości soi, sezamu, selera, orzechów.

Alergeny w potrawach:

Towarzyska deska przysmaków	1,3,5,6,7,8,9,11,15
Wiosenne ślimaki	1,3,7,9,11,15
Tatar jak należy	1,3,7,11,15
Przepióreczka	1,3
Przysmak wędrowca	1,3,4,7,11,15
Gorące leśne kurki w śmietanie	1,3,7,11,15
Chłodnik Przemka	3,7
Pokrzywowo-porowy krem babci	1,3,7,8,9,11,15
Rogata zupa	1,3,9,11,15
Prawdziwy rosół z kury	1,3,7,9,15
Żur z dziada pradziada	1,3,7,9,11,16
Salata farmerska	1,3,7,8,11,15
Kolorowa łąka z łososiem z naszej wędzarni	1,3,4,7,11
Spacer po ogrodzie	1,5,7,8,11
Micha zdrowia	1,3,5,7,8,9,11,15
Kompozycja domowych surówek	7,8,9,15
Gotowane warzywa	1,7
Grillowane warzywa	brak alergenów
Pierogi ruskie mamy Eli	1,3,5,7,8,15
Pierogi z kaczką	1,3,7,9
Sakiewki z baraniną	1,3,7,9
Baran w opałach	1,7,9,15
Skok w bok	1,7,9,15
Kaczka po wielkopolsku	1,3,7,9,15
Pan stek	1,7
Deska żeberk wołowych	1,7,9,15
Zraz raz	1,7,10
Grilla czar	3,7,15
Polędwiczka Siedem Drzew	1,7
Plendzowa wieża	1,3,7
Polski schabowy z kością	1,3,7,11,15
Piers ogrodniczeki	1,7
Sznicel po wiedeńsku	1,3,7,15
Klasyka gatunku	1,3,7,9,15
Kaczka dziwaczka	1,3,7,11,15
Dzwonko z halibuta	1,3,7,15
Plendze z łososiem	1,3,4,7,8,10,15
Wege-kotlet	1,3,7,15
Przekąska Tygryska	1,3,7,11,15
Pierogi z truskawkami	1,3,7
Królewska Pavlova	1,3,7
Zabawa w ciepło-zimno	1,3,7
Naturalne sorbety Siedem Drzew	3,7
Słodkie maleństwo	1,5,7,8
Deser lodowy Siedem Drzew	1,3,7,8