

PRZYSTAWKI

 Tatar z polędwicy wołowej wędzony dymem dębowym, konfitowanym żółtkiem, selerem naciowym, czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym, marynowanymi grzybami, oliwą szczypiorkową i emulsią musztardową z domowym pieczywem i masłem od Pana Kozaka z Bożkowa, 54zł

Naleśnikowe spring rollsy z warzywami, krewetkami w tempurze ze słodkim sosem chili, kokosem i sezamem, 38zł

✓ Tatar z awokado i mango na focacci, 35zł

 Deska Sowiogórska dla 2-3 osób (lokalne sery, wędliny z naszej wędzarni, oliwki, pikle, konfitura, pieczywo naszego wypieku), 105zł

ZUPY

Tradycyjny rosół z trzech mięs z pierogami z kaczki, 32zł

 Domowy żurek z suszonymi podgrzybkami, jajkami z ekologicznego chowu i klopsikami z białej kiełbasy, 41zł /w chrupiącym chleбку z sosem czosnkowym, 48zł

✓ ⊗ Tajska wegańska z mlekiem kokosowym i makaronem ryżowym, 39zł

 Consomme rybne z filetem z pstrąga kłodzkiego, owocami morza, lanymi kluseczkami i kolendrą, 45zł

DANIA GŁÓWNE

⊗ Kurczak zagrodowy w sosie cytrynowym na puree z zielonego groszku i mięty z tagliatelle z cukinii oraz kalafiolem romanesco, 62zł

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną z boczkiem i koperkiem, 53zł

Stek z polędwicy wołowej sezonowanej 14 dni w kolorowym pieprzu z kolendrą, podany z konfitowanym maślanym ziemniakiem, kukurydzą i sałatką z warzyw korzeniowych z dodatkiem sosów whisky, chimichurri i pieprzowego, 160zł

 Burger wołowy z serem kozim z serowarni bielawskiej, bekonem pomidorem, piklowanym ogórkiem i sosem BBQ, podany w bułce naszego wypieku i domowymi frytkami, 69zł

Policzki cielęce w sosie demi-glace z buraczanymi kluseczkami z mascarpone i orzechami włoskimi oraz fasolą edemame, 86zł

 Tortelacci z szarpaną kaczka, kozim serem, orzechami włoskimi, burakiem i crème fraîche, 64zł

 Domowe tagliatelle z owocami morza i sosem cytrusowym, 67zł

 Filet z sandacza na plackach ziemniaczanych z gotowanych ziemniaków w sosie kurkowym i fasolką szparagową, 84zł

✓ Sznyceł z kalafiora z gnocchi z batata i tagliatelle warzywnym, 45zł

  Ręcznie lepiące pierogi ruskie z dodatkiem twarogu z gospodarstwa Państwa Pasternaków z Lutomierza z dodatkiem palonego masła i tymianku, 39zł

 Sałatka z kurczakiem, grillowanym ananasem, sezamem i sosem mango podana z focaccią, 46zł/ ✓ z krokietami batatowo-brokulowymi, orzechami, sezamem i sosem mango podana z focaccią, 36zł

DESERY

Sernik nowojorski z białą czekoladą, 35zł

Ptyś z kruszonką, kremem mascarpone i owocami, 33zł

⊗ Torcik lodowy z mango i ananasem z kokosową kruszonką, 35zł

✓ ⊗ Parfait chałwowe w czekoladowej glazurze, 35zł

REGIONALNE PRODUKTY



- ⊗ Dania bezglutenowe
- ✓ Dania wegańskie
-  Dania wegetariańskie
-  Dania z lokalnych produktów
-  Dania z naturalnym miodem z naszej pasieki

Szanowni Państwo,
z dbałości o Państwa zadowolenie
wszystkie dania naszego menu
przygotowane są na bieżąco.
Lista alergenów dostępna u obsługi.

TKALNIA



Zakłady tkackie w Bielawie, początek XX w., źródło: Polska-org.pl

SPLOTY NIEZWYKŁYCH HISTORII

Tkalnia powstała z szacunku do miejsca i jego długiej historii. Przez blisko 200 lat Bielawa była słynnym centrum przemysłu włókienniczego.

To tu rozgrywa się akcja dramatu "Tkacze" noblisty Gerharta Hauptmanna, tu rezydowała rodzina Dierigów, słynnych przemysłowców, dawnych właścicieli willi, w której mieści się dzisiaj Hotel Dębowy. Rezydencja Dębowa, gdzie znajduje się nasza restauracja, była zaś niegdyś willą fabrykancką Heinza Rosenbergera, który odegrał kluczową rolę w procesie unowocześniania włókiennictwa na Dolnym Śląsku.

DLACZEGO TKALNIA?

Włókiennictwo jest dla nas inspiracją do dążenia do perfekcji, którą można osiągnąć jedynie rzemieślniczą pracą. Wiemy, jak ważne, zarówno w rzemiośle tkackim, jak i kulinarnym, jest dbałość o szczegóły. W Tkalni wszystko przygotowujemy od podstaw i stawiamy na regionalne produkty, w tym zioła, owoce i warzywa, które uprawiamy w naszym przyhotelowym ogródku. Zapraszamy na kulinarną podróż po smakach Gór Sowich.

REGIONALNE PRODUKTY

Wierzmy, że siła tkwi w prostocie. I jakości, o którą dbamy codziennie razem z zaprzyjaźnionymi dostawcami. Współpracujemy z regionalnymi, niezależnymi dostawcami, stawiającymi na szczerłość i naturalne smaki. Miody wykorzystywane w Tkalni otrzymujemy od Czesława Piaseckiego, właściciela Pasieki pod Lasem. Serwowany Państwu Riesling pochodzi z Winnicy Bielawskiej, założonej przez Tomasza Pawlaczka. Oprócz wina w Bielawie produkuje się również kraftowe, piwa SOWIE dostępne w naszym menu. Wykorzystywane w Tkalni ekologiczne jajka oraz sery pochodzą z gospodarstwa Państwa Pasternaków z Lutomerza. Dbałość o każdy detal to filozofia, którą nasi Kucharze zaszczepiają w Tkalni.