



## ODPOCZYWAJ W NASZYM SIEDLISKU

### Nasze siedlisko tętni życiem!

Kwaśne Jabłko to nasza **kameralna agroturystyka** w pięknym ceglany budynku w starej zabudowie siedliskowej na granicy Warmii i Mazur. Sercem całego siedliska jest manufaktura wytwarzająca wytrawny **cydr naturalny**. Kwaśne Jabłko to również rodzinna **certyfikowana ekologicznie farma**, w której opiekujemy się sadami, uprawiamy warzywa, siejemy zboża, mamy plantację malin oraz zagrody wolnowybiegowe dla kur. Prowadzimy na terenie siedliska sklep z naszymi cydrami oraz innymi produktami z farmy. W sezonie **działa nasza restauracja w sadzie – Niwa** - w której spróbujesz menu zmieniającego się sezonowo, do którego dobierzemy Tobie kieliszek naszego cydru.

### Co będziesz u nas robić:

Cydr, zbiory i tłoczenie soków nadają rytm działaniom w naszym Siedlisku - **można podglądać naszą pracę cały rok**. Mieszkamy na końcu świata, z dala od dróg. Jesteśmy otoczeni sadami, uprawami, łąkami oraz lasem, więc możesz wypoczywać w hamaku lub wziąć koc piknikowy i wybrać takie miejsce, jakie najbardziej Ci odpowiada. Z naszego Siedliska wychodzi również kilka wspaniałych tras rowerowych, biegowych i widokowych. Możecie też zostać cały dzień na miejscu i degustować **cydry oraz wina** naszej selekcji. W Domu dla Gości jest przestronna strefa kanapowa, gdzie można czytać (przygotowaliśmy dla Was wybór książek i czasopism), słuchać muzyki, bawić się z dziećmi (mamy mały kącik z zabawkami) oraz oglądać filmy (rzutnik i kolekcja filmów).

### Co możesz robić w okolicy:

W okolicy jest **wiele jezior** zarówno dzikich, jak i tych z zapleczem turystycznym, z atrakcjami dla dorosłych (nurkowanie, windsurfing, żeglowanie, narty wodne), jak i dla dzieci (plaże z łagodnym zejściem, zjeżdżalnie). Nad jezioro dojedziesz rowerem albo samochodem (najbliższe jest 2 km od nas). Polecamy też wycieczkę nad morze i na Żuławy – na najbliższą plażę jedzie się ok 1,5 godz. samochodem. Gdy pogoda nie pozwala na kąpiele w plenerze, polecamy Termy w Lidzbarku Warmińskim. Możesz też wybrać się na **wycieczkę rowerową** przez malownicze wzgórza polodowcowe, spłynąć **kajakiem** po rzece Pasłęce, pojechać do Pasłęka na **pole golfowe**. Polecamy też odwiedzanie **zaprzyjaźnionych manufaktur** w naszej okolicy (sery kozie, owcze, lawenda, chleb) oraz **CampSPA, czyli Spa na łonie natury** (sauna, balia, masaże).

### Co będziesz robić zimą:

W miesiącach chłodniejszych, gdy zaprzyjaźnione CampSPA nie działa odpalimy naszą **saunę** w odrestaurowanym drewnianym wozie. Szykujemy specjalne weekendowe **menu degustacyjne** w listopadzie oraz na Walentynki. Wiosną i jesienią odbywają się u nas **warsztaty** jogi, kulinarne oraz ekologiczne warsztaty roślinne. Zimą można umówić się na degustację serów zagrodowych. Gdy pogoda sprzyja, weźcie ze sobą **biegówki!** Pogodooodporna propozycja na cały rok to wycieczka do Lidzbarka Warmińskiego i skorzystanie z basenów w **Termach Warmińskich**. Dla zaprawionych polecimy **morsowanie** w okolicznych jeziorach!



## ODPOCZYWAJ W NASZYM SIEDLSKU

### Jak się u nas je:

W naszej Agroturystyce cały rok działa Kuchnia Restauracyjna. W sezonie od maja do września działa w Siedlisku letnia restauracja Niwa. Szczegóły dotyczące **dni działania obu Kuchni podajemy** w mediach społecznościowych.

W naszej kuchni bazujemy na **lokalnych, ekologicznych produktach**: spróbujecie u nas sery zagrodowe, lokalną jagnięcinę, drób i wołowinę oraz ryby z okolicznych jezior. Nasza farma zaopatruje restaurację Kwaśnego i Niwy **w systemie prosto z pola na stół** w sezonowe warzywa i owoce z naszego ogrodu, upraw i sadów oraz przetwory, twaróg i sery śniadaniowe własnego wyrobu, jajka, soki oraz napary ziołowe. W naszej przetwórni powstaje też ocet cydrowy, którym wykańczamy niektóre dania. Pieczemy również własne pieczywo – najczęściej jest to nasz chleb śniadaniowy, chałka i maślane bułeczki. Nasza farma jest nie tylko **certyfikowana** ekologicznie, ale wszystkie uprawy prowadzimy w sposób regeneratywny.

Spróbujecie też **naszego cydru**, który jest niefiltrowany, niesiarkowany, niepasteryzowany i powstaje z ekologicznych jabłek.

Gotujemy jedno menu dla wszystkich. Gości, którzy są na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej lub wegańskiej, prosimy o poinformowanie nas o tym podczas rezerwacji.

### Co zjesz na śniadanie w Kwaśnym:

W pamięć zapadnie Ci zapach **świeżo pieczonego przez nas** chleba oraz aromat parzonej **kawy z lokalnej palarni**. Śniadania są dla nas esencją dobrze rozpoczętego dnia, więc serwujemy na nie zawsze coś ciepłego, coś zdrowego, coś konkretnego oraz coś słodkiego. Na śniadanie zapraszamy w godzinach 8:30-10:00

### Co zjesz na lunch w Kwaśnym:

Tym z Was, którzy planują pozostać w Siedlisku cały dzień, przygotowujemy prosty lunch. Zazwyczaj jest to zupa lub makaron na bazie warzyw z naszych upraw. Do lunchu serwujemy ciasto i kawę/ herbatę.

### Co zjesz na obiadokolację w Kwaśnym:

Obiadokolacja w naszym siedlisku to okazja do powolnego smakowania najciekawszych przepisów Kwaśnego Jabłka. Zawsze zjesz u nas przystawkę, danie główne, któremu towarzyszy wybór sałat i warzyw na ciepło, deser oraz możesz liczyć na napoje/ napary/ karafkę wody oraz serwis kawowy.

Jesteśmy związani z Italią rodzinnie i sentymentalnie, więc często serwujemy dania o korzeniach włoskich, przygotowujemy makarony własnej produkcji. Lubimy grillować, wytwarzamy własne cienkie kielbaski jagnięce ze świeżo ciętymi ziołami.

Nie może zabraknąć u nas też tradycyjnych dań polskich, które szykujemy według naszej receptury. Często przygotowujemy dania, w których cydr gra ważną rolę.

Obiadokolacje zazwyczaj serwujemy między 17 a 19.

**Co zjedzą dzieci w Kwaśnym:**

Gotujemy dla wszystkich gości to samo menu. Jeśli Wasze dziecko ma alergię, powiedzcie nam o tym podczas rezerwacji. Możecie zamówić dla niego menu bez uczulających produktów. Jeśli zaś obawiacie się, że Wasze dziecko nie lubi niespodzianek, zapytajcie nas co serwujemy danego dnia. Postaramy się, aby wszyscy odeszli od stołu zadowoleni.

**Sezonowa restauracja Niwa:**

W sezonie od maja do września działa nasza letnia restauracja Niwa. Niwa jest położona w naszym młodym sadzie jabłkowym, na szczycie wzgórza, dwie minuty spacerem od serca naszego Siedliska. Roztacza się z niej piękny widok na okoliczne pola, łąki i lasy. W dni, kiedy działa Niwa, zaprosimy Was do zamawiania dań wg jej aktualnego menu. W Niwie, tak jak w Kwaśnym, gotujemy sezonowo, opierając się o produkty ekologiczne oraz pochodzące od lokalnych producentów. Godziny otwarcia restauracji pozwalają na zamawianie dań zarówno w porze lunchu, jak i w porze kolacji. **W dni kiedy działa Niwa, Kuchnia Agroturystyki w Kwaśnym Jabłku podaje tylko śniadania.**

**Ile to kosztuje:**

Przygotowaliśmy dla Was cztery pokoje dwuosobowe, jeden pokój trzyosobowy (Pokój nr 4) oraz jeden dwupokojowy apartament, który ma oddzielne wejście. Apartament jest na tyle przestronny, że przyjmie dużą rodzinę z dziećmi. Polecamy go również gościom odwiedzającym nas ze zwierzętami.

We wszystkich pokojach są łazienki, w których oprócz ręczników, znajdziecie suszarkę do włosów.

Pokoje są dostępne w dniu przyjazdu od godziny 15, a w dniu wyjazdu do godziny 11. Oczywiście cała pozostała przestrzeń siedliska jest dostępna dla Was przez cały dzień.

Spanie & śniadanie przy pobycie od 2 dni			Menu Kuchni Kwaśnego Jabłka
pokój nr 1	420 zł	/ za parę	<b>Lunch</b> 50 zł/ osobę
pokój nr 2	460 zł	/ za parę	
pokój nr 3	460 zł	/ za parę	<b>Obiadokolacja</b>
pokój nr 4	480 zł	/ za parę	Dorośli 120 zł/ osobę
pokój nr 5	430 zł	/ za parę	Dzieci 60 zł/ osobę
apartament	570 zł	/ za parę	
osoby dodatkowe w apartamencie i pokoju nr 4	0 zł	/ dziecko 0-2 lata	Cydr, wina naturalne i inne alkohole wg karty dostępnej na miejscu
	90 zł	/ dziecko 3-12 lat	
	130 zł	/ osobę 13-100 lat	

**W dni działania sezonowej restauracji Niwa - Kuchnia Kwaśnego Jabłka serwuje tylko śniadania.**

**Sezonowa Restauracja Niwa**

działa od maja do września

Jeśli chcesz zabrać swoją paczkę lub rodzinę i wynająć **Dom na wyłączność**: pokoje, przestrzeń wspólną ze strefą kanapową, filmoteką, saunę - napisz do mnie na [ewa@kwasnejablko.pl](mailto:ewa@kwasnejablko.pl)



## ODPOCZYWAJ W NASZYM SIEDLISKU

### Jak możesz zarezerwować pobyt

Potwierdzeniem rezerwacji jest dla nas wpłacenie zadatku na nasze konto w wysokości 50% ceny oraz wysłanie nam mailem Waszego numeru kontaktowego. O rezerwacji decyduje kolejność wpłat. Pozostałą kwotę za Wasz pobyt prosimy wpłacić przelewem przed Waszym przyjazdem. W przypadku skrócenia pobytu opłaty są bezzwrotne. **Dziękujemy i do zobaczenia!**

Kwaśne Jabłko Ewa Wiechowska

BNP Paribas

PL37 1600 1462 1898 3861 1000 0001

tytuł przelewu: imię i nazwisko osoby dokonującej rezerwacji, data pobytu

### Czy „Kwaśne“ to miejsce dla mnie

Jesteśmy dynamiczną Farmą, odwiedzają nas pary, grupy przyjaciół, jak i goście z dziećmi. Dom dla Gości jest zaraz obok Cydrowni, w której prowadzimy sklep siedliskowy z naszymi produktami. Nasz Dom Rodzinny jest na tym samym podwórzu, sady i uprawy zaczynają się zaraz obok Waszego i naszego tarasu. Nasza ekipa działa na farmie od poniedziałku do piątku, cały rok, także **możecie sami zobaczyć**, jak powstają nasze produkty. Mieszkają również u nas psy, koty, kury, kaczki i kogut - wszystkie wolnowybiegowo. Jeśli zamierzasz odwiedzić nas ze swoim zwierzakiem, zapytaj nas czy dla niego i dla nas będzie to bezpieczne. My sami lubimy **być wśród ludzi**. Wszyscy w Siedlisku korzystają ze wspólnego podwórza, ale można znaleźć też u nas łąki, polankę w naszym lesie, gdzie nikogo nie spotkacie. Jeśli lubisz dobrze zjeść, podoba Ci się to co robimy, nie możesz zapomnieć smaku produktów, które trafiają na Twój stół oraz chcesz uczestniczyć w naszym siedliskowym świecie – to wspaniale! Jeśli zaś wolisz tym razem **totalną anonimowość, to polecimy Ci inne miejsca w naszej okolicy**.

Nie każdy złapie u nas pełen **zasięg**, drogi są u nas słabe, a telewizor ostatni raz widzieliśmy w latach '90. Jesteśmy za to beneficjentami spektakularnej przyrody, odcięcia od przemysłu, najczystszych jezior w Polsce. Zamiast Kindla wolimy zapach zadrukowanego papieru - nasza **biblioteka i filmoteka** jest do Waszej dyspozycji. Dla niektórych może to być ważna informacja.

Z chęcią doradzimy Wam jaki cydr lub wino będzie pasowało do Waszego nastroju. Marcin, jest sommelierem, więc i **cydr i wino nie są u nas przypadkiem**. Cydr i Wina są naturalne, a wybraliśmy dla Was tylko te, które sami **lubimy**.