

Nasze siedlisko tętni życiem!

Kwaśne Jabłko to nasza **kameralna agroturystyka** w pięknym ceglany budynku w starej zabudowie siedliskowej, na granicy Warmii i Mazur. Serce 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. W letnie **weekendy działa nasz bar**, w którym napijesz się kieliszek cydru, wina czy zamówisz kawę z ciastem.

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 Spa na łonie natury (sauna, balia, masaże).

Jak się u nas je

Działa u nas mała restauracja. Jako **nasi goście macie pierwszeństwo w zamówieniu stolika**. Możecie do obiadu zamówić Cydr naszej produkcji lub wina które sami **lubimy** i pijemy – wszystkie są dobrane z klucza „eko i natural”. Karta Win zmienia się w zależności od pory roku i naszego menu.

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 **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 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

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

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 kiełbaski 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. Obiadokolację zazwyczaj serwujemy około 18, w lecie również na świeżym powietrzu.

Co zjedzą dzieci

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.

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. Udostępniamy też wianienkę dla niemowląt, przewijak oraz ręczniki dla dzieci.

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			Menu	
pokój nr 1	360 zł	/ za parę	Lunch	40 zł/ osobę
pokój nr 2	390 zł	/ za parę		
pokój nr 3	390	/ za parę	Obiadokolacja	
pokój nr 4	410	/ za parę	Dorośli	100 zł/ osobę
pokój nr 5	370	/ za parę	Dzieci	50 zł/ osobę
apartament	480	/ za parę		
osoby dodatkowe w apartamencie i pokoju nr. 4	0 zł 80 zł 120 zł	/ dziecko 0-2 lata / dziecko 3-12 lat / osobę 13-100 lat	Cydr, wina naturalne i inne alkohole wg karty dostępnej na miejscu	

Gościom naszego Siedliska zapewniamy śniadania, wodę z naszego ujęcia, kawę i herbatę w cenie pobytu.

Lunch można zamawiać u nas rano, podczas śniadania.

Stolik na obiadokolację prosimy zamawiać dwa dni wcześniej.

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

Jeśli wracasz do nas - cieszymy się i dziękujemy! - odwiedzimy Cię proponując rabat stałego Gościa.

Jak możesz zarezerwować pobyt

Potwierdzeniem rezerwacji jest dla nas wpłacenie zadatku na nasze konto w wysokości 50% ceny pobytu w ciągu 4 dni. Pozostałą kwotę za Wasz pobyt prosimy wpłacić przelewem przed Waszym przyjazdem. W przypadku skrócenia pobytu opłaty są bezwrotne. 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, numer kontaktowy

Czy „Kwaśne” to miejsce dla mnie

Jesteśmy dynamiczną Farmą, odwiedzają nas pary, grupy przyjaciół, jak i goście z dziećmi. Dom dla Gości znajduje się 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 zwierzęciem, 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 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 oraz Wina są naturalne, a wybraliśmy dla Was tylko te, które sami lubimy.