

CZAS NA GĘSINĘ



KARTA MENU



PRZYSTAWKA / STARTER

-  **TATAR Z GĘSINY POD DYMEM Z BUŁECZKAMI** ● **38 PLN**
Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, CHIPSEM Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ,
GRZYBAMI MARYNOWANYMI, MAJONEZEM LUBCZYKOWYM
Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca

 **GOOSE TARTARE WITH EGG YOLK, CRISPY PARMA HAM,
PICKLED MUSHROOMS, HERB INFUSED OLIVE OIL, LOVAGE MAYO**
Allergens: gluten, eggs, milk, mustard

ZUPA / SOUP

-  **ROSÓŁ Z GĘSI** ● **26 PLN**
Z MAKARONEM WŁASNEGO WYROBU I WARZYWAMI JULIENNE
Alergeny: gluten, jaja

 **GOOSE BROTH WITH HOMEMADE NOODLES AND JULIENNE VEGETABLES**
Allergens: gluten, eggs

-  **CZERNINA Z GĘSI** ● **32 PLN**
Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI
Alergeny: gluten, jaja

 **TRADITIONAL POLISH GOOSE BLOOD SOUP WITH POTATO DUMPLINGS**
Allergens: gluten, eggs

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

-  **SMAŻONE DOMOWE PIEROGI Z GĘSINĄ (6 szt.)** ● **35 PLN**
PODANE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z BOCZKIEM I CEBULĄ
Alergeny: mleko, jaja

 **POLISH DUMPLINGS WITH GOOSE WITH FRIED CABBAGE AND BACON**
Allergens: milk, eggs

-  **SAŁATKA Z SZARPANĄ GĘSINĄ** ● **39 PLN**
SZARPANA KONFITOWANA GĘSINA, RUKOLA, SER PLEŚNIOWY,
KARMELIZOWANA GRUSZKA, SOS ŻURAWINOWY, SOS BALSAMICZNY
Alergeny: mleko, seler

 **SALAD WITH PULLED GOOSE: PULLED CONFIT GOOSE, ARUGULA,
BLUE CHEESE, CARAMELIZED PEAR, CRANBERRY SAUCE, BALSAMIC DRESSING**
Allergens: milk, celery

KONFITOWANE UDKO Z GĘSI Z SOSEM DEMI-GLACE

UDKO Z GĘSI, PURÉE Z PIETRUSZKI, PIKLOWANY BURAK PRAŻONY
KWIAT BABY BROKUŁA

Alergeny: gluten, jaja, seler

89 PLN

gramatura:
300 / 150 / 50g

ENG CONFIT GOOSE LEG WITH DEMI-GLACE SAUCE: CONFIT GOOSE LEG
WITH PARSNIP PURÉE, PICKLED BEETROOT & ROASTED BABY BROCCOLI
Allergens: gluten, eggs, celery

PIERŚ Z GĘSI SOUS VIDE W ŻURAWINOWYM SOSIE DEMI-GLACE

PIERŚ Z GĘSI, PURÉE DYNIOWE, GNOCCHI BURACZANE,
MINI JABŁKA

Alergeny: gluten, jaja, seler

55 PLN

gramatura:
220 / 150 / 50 g

ENG SOUS-VIDE GOOSE BREAST IN CRANBERRY DEMI-GLACE SAUCE
WITH PUMPKIN PURÉE, BEETROOT GNOCCHI AND MINI APPLES
Allergens: gluten, eggs, celery

BURGER Z SZARPANĄ GĘSINĄ

SZARPANA GĘSINA, PIKLOWANA KAPUSTA MODRA, KONFITURA
Z CZERWONEJ CEBULI, RUKOLA, CHEDAR, SOS ROKITNIKOWY,
FRYTKI Z BATATÓW

Alergeny: gluten, jaja, seler

49 PLN

gramatura:
450 / 150 g

ENG PULLED GOOSE BURGER: PULLED GOOSE, PICKLED RED CABBAGE,
CARAMELISED RED ONION CONFIT, ROCKET, CHEDDAR CHEESE,
SEA BUCKTHORN SAUCE, SWEET POTATO FRIES
Allergens: gluten, eggs, celery

DESER / DESSERT

TRADYCYJNY ROGAL Z BIAŁYM MAKIEM

Alergeny: gluten, jaja, mleko

25 PLN

gramatura: 180 g

ENG TRADITIONAL CROISSANT WITH WHITE SEEDS
Allergens: gluten, eggs, milk

ROZGRZEWACZE | DRINKI / WARMERS & DRINKS

PUMPKIN SPICE LATTE

ESPRESSO, MLEKO, SYROP DYNIOWY, PRZYPRAWY (CYNAMON, GAŁKA MUSZKATOŁOWA, WANILIA, IMBIR)

ENG PUMPKIN CAFE LATTE: ESPRESSO, MILK, PUMPKIN SYRUP, SPICES (CINNAMON, NUTMEG, VANILLA, GINGER)

20 PLN

ROZGRZEWAJĄCE NAPARY SMAKOWE

DO WYBORU: POMARAŃCZA Z IMBIREM, MALINOWY, KORZENNY, WANILIOWY

ENG WARMING FLAVORED INFUSIONS
CHOICES: ORANGE WITH GINGER, RASPBERRY, SPICED, VANILLA

19 PLN

HERBATA ZIMOWA

HERBATA MEXICAN DREAM, MIÓD, GOŹDZIKI, CYNAMON, OWOCE SEZONOWE

ENG WINTER TEA: MEXICAN DREAM TEA, HONEY, CLOVES, CINNAMON, ORANGE, LEMON

18 PLN

GORĄCA CZEKOLADA

CZEKOLADA, MLEKO, BITA ŚMIETANA, PIANKI

ENG HOT CHOCOLATE: CHOCOLATE, MILK, WHIPPED CREAM, MARSHMALLOWS

22 PLN

GRZANE WINO Z POMARAŃCZĄ I GOŹDZIKAMI

ENG MULLED WINE WITH ORANGE AND CLOVES

20 PLN

FALL APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SYROP JABŁKOWY

ENG FALL APEROL SPRITZ: APEROL, PROSECCO, APPLE SYRUP

33 PLN

HARVEST APPLE NEGRONI

CAMPARI, MARTINI BIANCO, SEAGRAM GIN

ENG HARVEST APPLE NEGRONI: CAMPARI, MARTINI BIANCO, SEAGRAM GIN

34 PLN