

MENU GĘSINA

GOOSE MENU

GĘSIE WĄTRÓBKİ

cebulka / pieczarka / czerwone wino / karmelizowane jabłko / estragon
onion / mushroom / red wine / caramelised apple / tarragon
140g - 18 PLN

ROSÓŁ Z GĘSI

makaron naleśnikowy / zielona pietruszka
pancake noodles / parsley
250ml - 16 PLN

FILET Z GĘSI

gołąbek z młodej kapusty / ragout z rabarbaru / warzywa sezonowe
young cabbage wraps / rhubarb ragout / seasonal vegetables
200g - 62 PLN

GULASZ Z GĘSICH SERC

placek ziemniaczany / creme fraiche / sałatka z kiszonych pomidorów
potato pancake / creme fraiche / pickled tomato salad
200g - 29 PLN



PRZYSTAWKI - ZUPY

STARTERS & SOUPS



WIOSENNE CARPACCIO

ogórek małosolny / pomidor malinowy / burak kiszony / czerwona cebula
twaróg / dressing malinowy

fresh pickled cucumber / raspberry tomato / pickled beetroot / red onion / cottage
cheese / raspberry dressing

150g - 18 PLN

SZPARAGI

sos holenderski / chrupiący bekon / jajko sadzone
asparagus / hollandaise sauce / crispy bacon / fried egg

5szt. - 29 PLN

TATAR WOŁOWY

cebulka / ogórek kiszony / kapary / żółtko / chips pszenne
beef tartare / onion / pickled cucumber / capers / egg yolk / wheat chip

120g - 33 PLN

BOTWINKA

młody burak / siekany koper / creme fraiche / jajko poszeta
young beetroot / chopped dill / creme fraiche / poached egg

250ml - 16 PLN

ZUPA Z DORSZA

młody ziemniak / słodka śmietana / pietruszka / koper
young potato / sweet cream / parsley / dill

250ml - 18 PLN



opcja wegetariańska



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

SAŁATKA WIOSENNA

sałata rzymska / grillowany kurczak / szparagi / czerwona cebula / kukurydza
dressing truskawkowy

romain lettuce / grilled chicken / asparagus / red onion / corn / strawberry dressing

150g - 29 PLN

ŁOSOŚ Z PIECA

grillowane warzywa / ziemniaki z koprem / sos cytrynowo-kaparyowy
baked salmon / grilled vegetables / potatoes with dill / lemon-caper sauce

200g - 53 PLN



PLACUSZKI Z MŁODEJ KAPUSTY

jajko poszetywe / kwaśna śmietana / kiszona kalarepa
young cabbage pancakes / poached egg / sour cream / pickled turnip

3 szt. - 17 PLN



PIEROGI Z SOCZEWICĄ

rukola / orzeszki Pini / oliwa dyniowa
lentil ravioli / arugula / pine nuts / pumpkin oil

8 szt. - 25 PLN

JAGNIĘCINA

ziemniaki puree / gotowane warzywa / sos musztardowy
veal / potato puree / boiled vegetables / mustard sauce

250g - 79 PLN

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

młody ziemniak / szpinak blanszowany / sos z zielonego pieprzu
beef steak / young potatoes / blanched spinach / green pepper sauce

200-250g - 75 PLN



opcja wegetariańska



DESERY

DESSERTS

LODOWE PARFAIT

maliny / pistacje / beza / mięta

iced parfait / raspberries / pistacchio / marengue / mint

17 PLN

CIASTO SEZONOWE

na ciepło / rabarbar i inne owoce sezonowe / lody z siadłego mleka

seasonal cake served warm / rhubarb / other seasonal fruit / sour milk icecream

16 PLN

SZEF KUCHNI POLECA

CHEF'S RECOMMENDATION

KNEDLE Z TRUSKAWKAMI

strawberry dumplings

200g - 16 PLN



WEEKENDOWE GRILLOWANIE

WEEKEND GRILL

KIEŁBASKI Z GĘSINY

maliny / pistacje / beza / mięta
goose meat sausages

19 PLN

BURGER Z GĘSINĄ

kotlet z gęsiny / warzywa / bułka z sezamem
goose meat cutlet / vegetables / sesame bun

200g - 26 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA

jogurt grecki / mango / curry
greek yoghurt / mango / curry

150g - 22 PLN

FILET Z ŁOSOSIA

ananasowa marynata z chilli
chilli - pineapple marinade

200g - 45 PLN

WARZYWA DUSZONE

szparagi / papryka / cukinia / pieczarka
asparagus / paprika / zucchini / mushroom

150g - 12 PLN

MŁODY ZIEMNIAK

masło czosnkowe
young potato / garlic butter

150g - 6 PLN

PIERŚ Z GĘSI

goose breast
200g - 58 PLN

* w przypadku złych warunków atmosferycznych menu grillowe może być niedostępne
in case of bad weather conditions the grill menu may be unavailable

