

PRZY PREZENTACJI NASZYCH DAŃ WYKORZYSTUJEMY

KISZONKI WŁASNEGO WYROBU

SĄ ONE NATURALNYM PROBIOTYKIEM, A JEDNOCZEŚNIE STANOWIĄ BOGATE ŹRÓDŁO WITAMIN, KTÓRE PRZYCZYNIAJĄ SIĘ DO WZMOCNIENIA NASZEGO SYSTEMU IMMUNOLOGICZNEGO.

MENU GĘSINA

GOOSE MENU




GĘSIE WĄTRÓBKI

cebulka / pieczarka / czerwone wino / karmelizowane jabłko / estragon

goose liver / onion / mushroom / red wine / caramelised apple / tarragon

140g - 21 PLN



ROSÓŁ Z GĘSI

makaron naleśnikowy / zielona pietruszka

goose consomme / pancake noodles / parsley

250ml - 16 PLN



FILET Z GĘSI

gołąbek z młodej kapusty / owoce sezonowe / bób / fasola szparagowa

goose breast / young cabbage wraps / seasonal fruit / broad bean / green bean

200g - 62 PLN

GULASZ Z GĘSICH SERC

placek ziemniaczany / creme fraiche / sałatka z kiszonych pomidorów

goose heart stew / potato pancake / creme fraiche / pickled tomato salad

200g - 32 PLN

UDO Z GĘSI KONFIT

czeski knedel / czerwona kapusta / wiśnie

goose leg confit / czech dumpling / red cabbage / cherries

200g - 54 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

TATAR WOŁOWY

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

120g - 33 PLN



KOTLECICKI Z CIECIERZYCY

liście młodego szpinaku / sałata / warzywa sezonowe / kiszona rzepa / dip musztardowy
chickpea cakes / fresh spinach leaves / lettuce / seasonal vegetables / sour turnip / mustard dip

200g - 23 PLN



KREM ZE SZCZAWIU

puree ziemniaczane / jajko przepiórcze
sorrel soup / potato puree / quail egg

250ml - 16 PLN

ZUPA Z DORSZA

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

250ml - 18 PLN



CHŁODNIK Z BURAKA

rzodkiewka / koper / kefir / jogurt naturalny
chilled beetroot soup / raddish / dill / kefir / natural yoghurt

250ml - 15 PLN



opcja wegetariańska



opcja wegańska



Geś i Wino
WINE & ART CUISINE

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

SAŁATKA LETNIA

sałata rzymska / grillowany kurczak / warzywa sezonowe
dressing truskawkowy
romain lettuce / grilled chicken / seasonal vegetables / strawberry dressing
150g - 29 PLN

KREWETKI KRÓLEWSKIE

masło czosnkowe
king prawns / garlic butter
5 szt. - 150g - 45 PLN

ŁOSOŚ Z PIECA

grillowane warzywa / ziemniaki z koprem / sos cytrynowo-kaparowy
baked salmon / grilled vegetables / potatoes with dill / lemon-caper sauce
200g - 53 PLN

PIEROGI Z SOCZEWICĄ

rukola / orzeszki Pini / oliwa dyniowa
lentil ravioli / arugula / pine nuts / pumpkin oil
8 szt. - 25 PLN

PLACUSZKI Z MŁODEJ KAPUSTY

jajko poszetaowane / kwaśna śmietana / kiszona kalarepa
young cabbage pancakes / poached egg / sour cream / pickled turnip
3 szt. - 17 PLN

RATATOUILLE

pomidor / bakłażan / wędzone tofu / kiszone warzywa
tomato / eggplant / smoked tofu / pickled vegetables
200g - 25 PLN



opcja wegetariańska



opcja wegańska

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

DESERY

DESSERTS

LODOWE TRIO

kompozycja lodów własnego wyrobu
three scoops of home made ice cream
15 PLN

SERNIK Z ORZECHÓW NERKOWCA

coulis z owoców sezonowych
cashew cheesecake / seasonal fruit coulis
16 PLN

CIASTO CZEKOLADOWE

sos anglaise / lody własnego wyrobu
chocolate cake / sauce anglaise / home made icecream
18 PLN

SZEF KUCHNI POLECA

CHEF'S RECOMMENDATION

PAMPUCHY Z JAGODAMI I ŚMIETANĄ

steamed dumplings / blueberries / cream

200g - 23 PLN



WEEKENDOWE GRILLOWANIE

WEEKEND GRILL



KIEŁBASKI Z GĘSINY

goose meat sausages

19 PLN

BURGER Z GĘSINĄ

kotlet z gęsiny / warzywa / bułka z sezamem

goose meat cutlet / vegetables / sesame bun

200g - 32 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA

jogurt grecki / mango / curry

breast of chicken / greek yoghurt / mango / curry

150g - 22 PLN

FILET Z ŁOSOSIA

ananasowa marynata z chilli

fillet of salmon / chilli - pineapple marinade

200g - 45 PLN



WARZYWA DUSZONE

szparagi / papryka / cukinia / pieczarka

braised vegetables: 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



opcja wegetariańska



Geś i Wino
WINE & ART CUISINE



opcja wegańska