

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

### TATAR WOŁOWY

cebulka / ogórek kiszony / kapary / żółtko  
beef tartare / onion / pickled cucumber / capers / egg yolk

120g - 33 PLN



### CARPACCIO Z CUKINII

pesto z rukoli / musztarda francuska / prażony słonecznik / oliwa truflowa  
zucchini carpaccio / arugula pesto / French mustard / fried sunflower seeds / truffle oil

150g - 18 PLN

### CHRUPIĄCE SARDELE

majonez / ogórek kiszony / cytryna  
crispy anchovies / mayonnaise / pickled cucumber / lemon

150g - 22 PLN

# ZUPY

## SOUPS



### BOTWINKA

puree ziemniaczane / jajko sadzone / kwaśna śmietana  
young beetroot soup / potato puree / fried egg / sour cream

250ml - 16 PLN



### KREM ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA

siekany koper / mleko kokosowe / ryż jaśminowy  
cream of fresh cucumber / chopped fennel / coconut milk / jasmine rice

250ml - 16 PLN

### BOUILLABAISSE

### FRANCUSKA ZUPA RYBNA

łosoś / owoce morza / pomidor  
French fish soup / salmon / seafood / tomato

250ml - 22 PLN



opcja wegetariańska



opcja wegańska



# SALATKI

## SALADS



### SER BURRATA

pesto z rukoli / oliwa z oliwek / pistacja / pomidor cherry  
burrata cheese / arugula pesto / olive oil / pistachio / cherry tomato  
125g - 39 PLN

### SALATKA "WEDGE"

sałata lodowa / pomidor / ser pleśniowy / chips bekony / anchois / sos jogurtowy  
iceberg lettuce / tomato / mould cheese / bacon chip / anchovies / yoghurt sauce  
150g - 28 PLN

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

masło czosnkowe / purée z topinambura / ziemniak konfitowany  
pieczarka smażona / szpinak blanszowany / sos z czerwonego wina  
beef tenderloin steak / garlic butter / Jerusalem artichoke puree / confit potato /  
fried mushroom / blanched spinach / red wine sauce  
200-250g - 85 PLN

### KOTLECICKI JAGNIĘCE

purée ziemniaczane / młoda kapusta / chilli / szparagi / sos demi glace  
lamb cutlets / potato puree / young cabbage / chilli / asparagus / demi glacé sauce  
250g - 85 PLN

### ŁOSOŚ Z PATELNI

komosa ryżowa / bakłażan / papryka / kolendra / fasola zielona  
Grilled salmon / quinoa / eggplant / pepper / coriander / green beans  
200g - 70 PLN

### OKOŃ MORSKI

purée z kalafiora / salsa pomidorowa / orzechy siekane / rydze na maśle  
sea bass / cauliflower puree / tomato salsa / chopped nuts / saffron milk cup / butter  
200g - 65 PLN



opcja wegetariańska



opcja wegańska



## PLACUSZKI Z MŁODEJ KAPUSTY

pesto z pietruszki i czarnuszki / marchew / dymka / jajko w koszulce / koper  
young cabbage cakes / dill & black seed pesto / carrot / shallot / poached egg / fennel

3 szt. - 19 PLN



## CURRY Z BAKŁAŻANEM

ciecierzyca / pomidor / imbir / pita  
eggplant curry / chickpea / tomato / ginger / pita

200g - 28 PLN



## PIEROGI Z SOCZEWICĄ

rukola / orzeszki Pini / oliwa truflowa  
lentil ravioli / arugula / pine nuts / truffle oil

8 szt. - 25 PLN

# DESERY

## DESSERTS



## CIASTO CZEKOLADOWE

sos malinowy / lody pistacjowe / beza  
chocolate cake / raspberry coulis / pistachio ice-cream - meringue

16 PLN

## RABARBAROWE CRUMBLE

kruszonka kawowa / lody waniliowe / sos anglaise  
rhubarb cake / coffee crumble / vanilla ice-cream / sauce anglaise

19 PLN



## KOKOSOWY JAGIELNIK

truskawki / orzechy / figa / galaretki  
coconut millet cake / nuts / fig / jelly

18 PLN



opcja wegetariańska



Geś i Wino  
WINE & ART CUISINE



opcja wegańska

# MENU GĘSINA

## GOOSE MENU



### PODROBY GĘSIE

brukiew / rydze / szalotka / białe wino / grzanka  
goose offal / turnip / saffron milk cups / shallot / white wine / toast

150g - 27 PLN

### ROSÓŁ Z GĘSI

makaron naleśnikowy / zielona pietruszka  
goose consommé / pancake noodles / parsley

250ml - 16 PLN

### SALAATKA Z WĘDZONA GĘSIĄ

sałata rzymska / pomidor koktajlowy / rodzynki / parmezan / awokado / dip majonezowo-szcypiorkowy

smoked goose salad / Romaine lettuce / cherry tomato / raisins / parmesan  
avocado / mayonnaise & chive dip

150g - 34 PLN

### UDO GĘSIE KONFIT DUSZONE W ŚMIETANIE

purée ziemniaczane z kiszonym ogórkiem / glazurowana rzodkiewka z ogórkiem / pieczarka marchew / świeży rozmaryn

goose thigh stewed in cream / potato puree with pickled cucumber / glazed radish with cucumber mushroom / carrot / fresh rosemary

250 - 300g - 85 PLN

### PIERŚ Z GĘSI W MARYNACIE Z PIGWY

suszona figa / purée z zielonego groszku / duszona botwina / kapusta pak-choi  
goose breast marinated with quince / dried fig / green pea puree / stewed beetroot / pak-choi

200g - 54 PLN

### PIEROGI Z GĘSIĄ

zasmażana cebulka  
goose ravioli / fried onion

5 szt. - 29 PLN

### BURGER Z GĘSIĄ

sałata / piklowane warzywa / ogórek konserwowy / dip z wędzonej śliwki  
goose burger / lettuce / pickled vegetables / gherkin / smoked plum dip

200g - 25 PLN



Geś i Wino

WINE & ART CUISINE



# DANIA Z GRILLA

## FROM THE GRILL



### GOLONKA W ZIOŁOWEJ MARYNACIE

pork knuckle / herb marinade

200g - 21 PLN

### KARKÓWKA W SOSIE TERYIAKI

neck of pork / teryiaki sauce

200g - 23 PLN

### PSTRĄG ŁOSOSIOWY W PIEPRZU CYTRYNOWYM

salmon trout with lemon pepper

200g - 27 PLN



### WARZYWA Z GRILLA

papryka / cukinia / pieczarka

grilled vegetables - pepper / zucchini / mushrooms

150g - 18 PLN



### ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

potatoes in herbs

150g - 8 PLN

