

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



ZUPA KURKOWA

warzywa sezonowe
chanterelle mushroom soup / seasonal vegetables

250ml - 18 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



SAŁATKA LETNIA

sałata lodowa / arbuz / ser halloumi / orzechy / owoce sezonowe / sos miodowo-miętowy
iceberg lettuce / watermelon / halloumi cheese / nuts / seasonal fruit / honey-mint 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

DORSZ W SOSIE KURKOWYM

purée z ziemniaków / bób z miętą
cod / chanterelle sauce / potato puree / broad bean with mint
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

DANIA SEZONOWE

SEASONAL DISHES



BIAŁY CHŁODNIK Z SORBETEM Z BURAKA

white vegetable chilled soup with beetroot sorbet

16 PLN

PIEROGI Z JAGODAMI

blueberry ravioli

24 PLN

DESERY

DESSERTS



CIASTO CZEKOLADOWE

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

16 PLN

TARTE TATIN Z MORELAMI

lody waniliowe / sos anglaise
apricot tarte tatin / vanilla ice cream / anglaise sauce

18 PLN



KOKOSOWY JAGIELNIK

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

18 PLN



opcja wegetariańska



opcja wegańska

Geś i Wino

WINE & ART CUISINE



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-
szczypiorkowy

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 / fasola szparagowa / pieczarka / marchew
świeży rozmaryn

goose thigh stewed in cream / potato puree with pickled cucumber / green bean / mushroom
carrot / fresh rosemary

250 - 300g - 85 PLN

PIERŚ Z GĘSI W MARYNACIE Z PIGWY

suszona figa / purée z zielonego groszku / karmelizowane buraczki / kapusta pak-choi
goose breast marinated with quince / dried fig / green pea puree / caramelised 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

