

# 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 / marchew w sosie chilli / sos miodowo-musztardowy  
lamb cutlets / potato puree / carrot in chilli / honey-mustard 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



Geś i Wino  
WINE & ART COUSINE



opcja wegańska

 **PLACUSZKI Z BATATA**

młody szpinak / koper / estragon / jajko sadzone / creme fraiche  
sweet potato cakes / young spinach / dill / tarragon / fried egg / creme fraiche

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

  
**CHŁODNIK ZE ŚLEDZIA**

siekany koper / ziemniaki  
chilled herring soup / chopped dill / potatoes

18 PLN

 **PIEROGI Z KURKAMI**

sos parmezanowy / zielona pietruszka  
chanterelle ravioli / parmezan sauce / parsley

29 PLN

## DESERY

### DESSERTS

  
**CIASTO CZEKOLADOWE**

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

16 PLN

**CRUMBLE ŚLIWKOWE**

lody czekoladowe / sos anglaise  
plum crumble / chocolate ice cream / anglaise sauce

18 PLN

 **KOKOSOWY JAGIELNIK**

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

18 PLN

 opcja wegetariańska opcja wegańska

# MENU GĘSINA

## GOOSE MENU

### ŻOŁĄDKI GĘSIE

żurawina / brandy / bułeczka bao  
goose gizzards / cranberry / brandy / bao bun

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 / chatney ze śliwki węgierki / czerwona kapusta  
goose thigh stewed in cream / potato puree / purple plum chutney / red cabbage

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

