

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



MINISTRONE

kwaśna śmietana / rigatoni / parmezan
minestrone soup / sour cream / rigatoni / parmezan

250ml - 16 PLN



KREM Z DYNI

sos blue cheese / pestki dyni
cream of pumpkin / blue cheese sauce / pumpkin seeds

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 JESIENNA

pieczona dynia / kasza gryczana / rukola / awokado / figa / granat
autumn salad / baked pumpkin / buckwheat / arugula / avocado / fig / pomegranate
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

SANDACZ

risotto szafranowe / szpinak / pieczarka
zander / saffran risotto / spinach / mushroom
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


KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI

chorizo / gorgonzola
cream of baked paprika / chorizo / gorgonzola

18 PLN

 **DYNIOWE KLUSECZKI**

ragout z grzybów leśnych / parmezan
pumpkin dumplings / forest mushroom ragout / parmezan

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

 **TARTA ORZECHOWA**

masło orzechowe / wegetariańskie lody czekoladowe / sos z czerwonycy owoców
Walnut tart / peanut butter / vegetarian chocolate ice cream / red fruit coulis

18 PLN

 opcja wegetariańska opcja wegańska

Geś i Wino
WINE & ART CUISINE



MENU GĘSINA

GOOSE MENU



TATAR Z GĘSI

jajko przepiórcze / musztarda / chips z parmezanu
goose tartare / quail egg / mustard / parmesan chip

150g - 29 PLN

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

SAŁATKA 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 DUSZONE

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 JEŻYNACH

pure z dyni / groszek miętowy / chutney jeżynowe
breast of goose / pumpkin puree / minted peas / blackberry chutney

200g - 54 PLN

PIEROGI Z GĘSINĄ

zasmażana cebulka
goose ravioli / fried onion

5 szt. - 29 PLN

BURGER Z GĘSINĄ

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 COUSINE

