

Szef kuchni poleca
GĘSINA NA ŚW. MARCINA

The Executive Chef recommends
GOOSE ON ST. MARTIN'S DAY



Przystawka / Starter

Podwędzany filet z gęsi z cykorią
gruszka baby / orzechy włoskie / ser dorblue / cytrusy **32 pln**
*Smoked goose fillet with chicory
baby pear / walnuts / blue cheese / citrus fruits*

Zupa / Soup

Zupa krem z pieczonych ziemniaków na gęsinie
oliwa tymiankowa / kurki / prażona cebulka **19 pln**
*Cream of baked potatoes and goose meat
thyme olive oil / chanterelle / roasted onion*

Danie główne / Main dish

Konfitowane udo z gęsi na musie kukurydzianym
sos wiśniowy / konfitura z czerwonej cebuli / borowiki **58 pln**
*Goose leg prepared confit on maize mousse
cherry sauce / red onion marmolade / boletus*

Wino / Wine

Do dań z gęsiny polecamy wino świętomarcińskie z Winnicy Turnau.
We recommend wine from Turnau Vineyard.

Wino białe i czerwone / *White and red wine*

Butelka / *bottle* 750 ml – **80 pln**

Kieliszek / *glass* 150ml – **16 pln**



Menu dostępne od 10 listopada do 3 grudnia
Menu available from 10th November to 3rd December

