



GĘSI POCHODZĄ Z CERTYFIKOWANEJ HODOWLI Z INSTYTUTU ZOOTECHNIKI W KOŁUDZIE WIELKIEJ, GDZIE OD PONAD 50 LAT DBA SIĘ O TO, ABY GĘSI BYŁY JAK NAJLEPSZE.

PAMIĘTAJCIE, TO WŁAŚNIE W INSTYTUCIE ROZPOCZĘŁA SIĘ AKCJA  
“GĘSINA ŚWIĘTEGO MARCINA”

## ZAPRASZAMY WAS NA NASZE MENU

### NA POCZĄTEK

#### **OLENDERSKI TATAR Z GĘSIEGO ŻOŁĄDKA WG. “BABCI IWONY” 39ZŁ**

*gęsi żołądek/rydze w miodzie “Olenderskie Smaki”/  
musztarda francuska/konfitura z dyni/szalotka/  
lubczyk/pieczyno naszego wypieku*

#### **PIEROGI Z SZARPANĄ GESIĄ OWSIANĄ 48ZŁ**

*gruszki z naszego sadu/ciemny sos z czerwonym winem i żurawiną/  
puree z modrej kapusty/puder z buraka/mikro zioła Aquapólko*

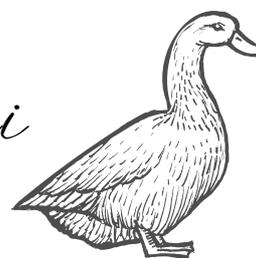
#### **ROSÓL Z GĘSI OWSIANEJ 35ZŁ**

*lane kluski ze świeżym lubczykiem/warzywa okopowe  
z gospodarstwa P. Wójcika*

#### **CZERNINA NA PODROBACH 35ZŁ**

*lane kluski ze świeżym lubczykiem/suszone owoce/podroby/  
mikro zioła Aquapólko*

*Olenderskie Smaki*





## DANIE GŁÓWNE

### SZARPANA GĘŚ CONFIT 79ZŁ

*gęś owsiana confit/chałka/konfitura z młodej kapusty/piklowana  
czerwona cebula/ciemny sos z suszoną śliwką/micro zioła  
Aquapólko*

### GOLONKA DUSZONA W PIWIE 69ZŁ

*przednia golonka wieprzowa/ciemny sos z piwem  
Olenderskim/maślane puree z ziemniaków od P. Wójcika/  
duszona kapusta od Szymona Bednarka*

### MIĘTUS SOUTE 75ZŁ

*pasternak/jarmuż/śmietankowy sos z białym winem  
z winnicy "Zielona"/warzywa okopowe z gospodarstwa  
P. Wójcika*

### DZIKI BURGER 69ZŁ

*bułka naszego wypieku/kotlet z siekanego jelenia/panierowany  
camembert od Grażyny Szłapki/konfitura z boczku złotnickiego  
i cebuli/majonez grzybowy/frytki z naszej pracowni/sałatka  
z miodowym sosem winegret*

## DESER

### PANCAKES PO OLENDERSKU 28ZŁ

*z konfiturą "Olenderskie Smaki"/z sezonowymi owocami  
z "Krainy 100 Jezior" lub serkiem mascarpone oraz cukrem pudrem*

### CRUMBLE ZE ŚLIWKAMI 28ZŁ

*smażone śliwki w Olenderskiej nalewce/  
maślana kruszonka z gęsim tłuszczem/*



*Olenderskie Smaki*

