

MENU GĘSINA

Przystawki

★ Tatar z gęsi

jajo przepiórcze / tost razowy / ogórek kiszony / cebula / miód
21 PLN (120 g)

★ Żołądki gęsie sous-vide

wiórki kokosowe / koper świeży / cykorja
27 PLN (100 g)

Zupy

★ Krem z młodego szczawiu

purée ziemniaczane / jajo przepiórcze / gęsina
16 PLN (250 ml)

Forszmak gęsi

gęsina / warzywa korzenne / majeranek / crème fraiche
18 PLN (250 ml)

Salatka

Salatka z wędzonej piersi gęsiej

purée z marchwi / majonez szpinakowy / cebula czerwona / szpinak baby
kalarepa kiszona / rzodkiew
24 PLN (100 g)

Dania główne

Gęś marynowana w antonówce

chutney jabłkowy / czarna soczewica / groszek zielony / purée z kalafiora
kapusta pak-choi
54 PLN (250 g)

★ Udo gęsie sous-vide

pomarańcza duszona na winie / kaszotto szpinakowe / szparagi zielone /
baby carrots w miodzie / rozmaryn świeży
72 PLN (250-300 g)



Gęś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie

MENU GŁÓWNE

Przystawki



Pieczony burak

świeża figa / ser kozi / pistacja / rukola / sos balsamico

18 PLN (120 g)

★ **Tatar wołowy**

ogórek kiszony / cebula / ciepłe pieczywo / masło smakowe

33 PLN (120 g)

Królewskie krewetki

masło czosnkowe / zielona pietruszka / puree z selera / limonka

39 PLN (5 szt.)

Zupy

Rosół na gęsinie

makaron gryczany / świeża pietruszka siekana

16 PLN (250 ml)

★ **Krem z salsefii**

okoń nilowy / warzywa w tempurze / chips z bekonu

18 PLN (250 ml)

Sałatki

Grillowana pierś z kurczaka

sałata rzymska / pikle z marchwi / vinaigrette pomarańczowy

chipsy z batata

21 PLN (150 g)

★ **Pak-choi w tempurze**

sałata / gruszka / pomidor / pikle / vinaigrette koperkowy

23 PLN

Ser kozi panierowany

mix zielonych sałat / pomarańcza / burak pieczony

vinaigrette miodowo-musztardowy

29 PLN



Gęś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie

Dania główne

Sandacz

purée z dyni / brokuł / biała rzepa / oliwa bazyliowa
pesto z zielonej pietruszki prażone pestki dyni

49 PLN (200 g)

Łosoś

purée pietruszkowe / groszek cukrowy / szparagi zielone
pesto pietruszkowe / kiszona cytryna

43 PLN (300 g)

Jagnięcina

ziemniaczane purée / gotowane warzywa / sos musztardowy

69 PLN (250 g)

Stek z polędwicy wołowej

zioła prowansalskie / masło czosnkowe / warzywa korzenne
szpinak blanszowany / sos z czerwonego wina / zielony pieprz

75 PLN (200-250 g)

Królik sous-vide

kaszotto owsiane / burak / warzywa korzenne / białe wino / śmietana

38 PLN (200 g)

Kuropatwa

żurawina / jabłka / puree ziemniaczane / burak karmelizowany

69 PLN (200 g)

Dania wegetariańskie



Kaszotto

kasza bulgur / groszek cukrowy / pomidor suszony / rukola

22 PLN (250 g)



★ **Pierogi z ciecierzycą**

oliwa dyniowa / prażona pistacja

25 PLN (8 szt.)



★ **Placuszki z cukinii**

marchew / kremowe awokado / jajo w koszulce / crème fraiche

19 PLN (200 g)



Omlet zielony

jarmuż / szpinak / jaja / ser typu feta

19 PLN (3 szt.)



Goś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie

Desery

Tarta

owoce sezonowe / sos anglaise

18 PLN

Delikatne ciasto czekoladowe

sos anglaise

16 PLN

★ Lody własnego wyrobu

ciepły sos malinowy / bita śmietana

18 PLN

Sernik mascarpone

crumble owsiane / toffi z whiskey / owoce sezonowe

19 PLN

Napoje gorące

Kawa espresso / Kawa czarna	8 PLN
Kawa cappuccino / Kawa z mlekiem	9 PLN
Kawa latte	12 PLN
Wyborne herbaty i aromatyczne napary NEWBY / menu herbat (dzbanek)	10 PLN

Napoje zimne

Woda Cisowianka Perlage (gazowana / niegazowana) (300 ml)	4 PLN
Woda gazowana San Pellegrino (1 l)	15 PLN
Pepsi, 7 UP, Mirinda, Tonic (200 ml)	5 PLN
Toma - sok butelkowy (różne smaki) (200 ml)	5 PLN
Jałowiec - napój gazowany, bezalkoholowy (330 ml)	6 PLN
Sok ze świeżej marchwi / jabłka / pomarańczy / grejpfrutów (250 ml)	15 PLN
Red Bull (250 ml)	13 PLN
Dzbanek soku owocowego (1 l)	20 PLN
Dzbanek wody (1 l)	10 PLN

★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie