

MENU GĘSINA

Przystawki

★ Tatar z gęsi

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

★ Żołądki gęsie konfitowane

mus z borowika / kumkwat / piernikowy chrust
27 PLN (100 g)

Zupy

★ Krupnik z gęsich żołądków

pęczak / crème fraîche / liście młodego szczawiu
16 PLN (250 ml)

Consommé z gęsi pieczonej

żółtko confit / siekana gęsina / chips z jarmużu / palona dymka
14 PLN (250 ml)

Salatka

Salatka z piersi gęsiej

marynowanej w wódce / papryka / melon / chili
24 PLN (100 g)

Dania główne

★ Gęś marynowana w miodzie pitnym

chutney wiśniowy / czekolada / puree z zielonych warzyw
dynia pizmowa
45 PLN (250 g)

★ Konfitowane udo gęsie

jabłka duszone na winie / risotto borowikowo - truflowe
69 PLN (250-300 g)



Gęś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie

MENU GŁÓWNE

Przystawki



Pieczony burak

świeża figa / pecorino / pistacja / rukola / sos balsamico

18 PLN (120 g)

★ **Tatar wołowy**

ogórek kiszony / cebula / ciepłe pieczywo / masło smakowe

33 PLN (120 g)

Zupy

Bouillabaisse - marsylska zupa rybna

ryby / owoce morza / pomidory / czosnek / szafran

18 PLN (250 ml)

★ **Krem z dyni / sos blue cheese**

16 PLN (250 ml)

Sałatki

Grillowana pierś z kurczaka

zielona sałata / świeże warzywa

24 PLN (200 g)

Grillowany Halloumi

sałata / gruszka / pomidor / papryka / poszetywane jajo / bekonowy chips

25 PLN (100 g)

Polędwica wołowa

rösti z mixem zielonych sałat / pomarańcza / pomidor / ogórek /
pieczarka / miodowo-musztardowy winegret

27 PLN (100 g)

Dania główne

Sandacz

cukinia / topinambur / grejpfrut / kolendra / piana cytrynowa

43 PLN (200 g)

Polędwica z dorsza

tagliatelle nero di seppia / sałatka z kopru włoskiego / bób /
ragout ze świeżych kurek / kiszona cytryna

46 PLN (300 g)



★ **Kaszotto**

kasza burgul / groszek cukrowy / pomidor suszony / rukola

22 PLN (250 g)

★ **Poliki wołowe**

kaszotto owsiane / borowiki duszone / kukurydza

45 PLN (300 g)



Geś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie



Vegańskie pierogi z ciecierzycą
oliwa dyniowa / prażona pistacja

25 PLN (8 szt.)

Jagnięcina

ziemniaczane puree / gotowane warzywa / sos musztardowy

69 PLN (250 g)

Stek z polędwicy wołowej

zioła prowansalskie / masło czosnkowe /
grillowane warzywa z gruszką / frytka z batata

65 PLN (200-250 g)

Królewskie krewetki

masło czosnkowe / chrupiące pieczywo

49 PLN (8 szt.)

Czosnkowo-cebulowe bucatini

kalmary / królewskie krewetki

38 PLN (250 g)

Desery

Crème brûlée

imbirowo - gruszkowy

18 PLN

Delikatne ciasto czekoladowe

sos anglaise

16 PLN

★ **Lody własnego wyrobu**

ciepły sos malinowy / bita śmietana

18 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



Geś i Wino

WINE & ART CUISINE



★ Szef Kuchni poleca



danie wegetariańskie