

GUSTUM

RESTAURACJA WINO & BAR

GUSTUM to zupełnie wyjątkowy w skali regionu, nowatorski koncept kulinarny, stworzony z pasji do sztuki kulinarnej i wina. Szef kuchni w swoim menu odważnie sięga po polskie produkty, smaki i lokalne tradycje, zestawiając je z tym, co najciekawsze w kuchni śródziemnomorskiej z domieszką akcentów kuchni międzynarodowej.

Kluczową ideą jaka przyświeca twórcom tego niecodziennego miejsca, jest chęć stworzenia klimatu, w którym świat wysublimowanej kuchni w pięknym i eleganckim, lecz niezobowiązującym wystroju swobodnie przenika się z bogactwem i różnorodnością świata win.

Kierując się zasadą, iż doskonała kuchnia powstać może wyłącznie przy użyciu znakomitych składników, niezmienną podstawę każdego menu stanowią wyłącznie starannie wyselekcjonowane produkty o największym twórczym potencjale, a także świeże i sezonowe warzywa. Pieczywo wypiekamy na miejscu a o słodką stronę menu dba ambitny cukiernik z doświadczeniem w najbardziej prestiżowych hotelach.

Nasze podejście to również codzienny nadzór i dbałość o to, aby serwowane dania odpowiadały gustom naszych Gości. To dla Was i dzięki Wam istniejemy a każda opinia jest niezwykle istotna i bierzemy ją sobie do serca pracując nad tym, aby codziennie stawać się lepszymi.

GUSTUM to kawałek naszego świata w którym rządzi miłość i pasja do kuchni, a celem do którego dążymy jest stworzenie najlepszej restauracji w naszym regionie.

Szef Kuchni

Aleksandra Szpyt

🕒 Czas oczekiwania na danie wynosi do 40 minut

Dla grup powyżej 8 osób zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku

Cyfry przy oznaczają wykaz alergenów, które znajdują się na ostatniej stronie menu

15 851 00 11 | rezerwacja@gustum.com.pl | www.gustum.com.pl



#GUSTUM_RESTAURACJA

Side dishes

Want more? Additional ingredients can be added to the dishes.

French fries – 12 PLN

Sweet potato fries – 18 PLN

Mashed potatoes – 10 PLN

Egg – 3 PLN

Selection of salads with vegetables and vinaigrette – 15 PLN

Grilled vegetables – 18 PLN

Sous Vide Chicken Portion – 12 PLN

Portion of shrimp – 18 PLN

Bacon – 8 PLN

Ketchup – 3 PLN

Mayonnaise – 3 PLN

According to European Union regulations, 14 main allergens must be labeled.

The markings next to the weight of the dishes indicate the allergens contained in this dish

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk (lactose and milk proteins)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia)
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphur dioxide, sulphites
13. Lupine
14. Mollusks

Appetizers

Cold

EUROPEAN CHEESE AND COLD CUTS BOARD 85 PLN

Crudo di Parma | Spianata Piccante | Parmigiano Reggiano | Provolone | wine
cranberry chutney | olives | capers | fruits | nuts | artisanal focaccia
800g ^{(1,7,8)*}

- estimated portion for two people -

BEEF TARTARE 58 PLN

chopped beef tenderloin | classic accompaniments | farm egg yolk & chive
mayonnaise | country sourdough bread with onion
100g /250g ^{(1,3,4,7,10)*}

- bake the bread served with tartare on the spot –

NEW! SALMON TARTARE 56 PLN

coarsely chopped salmon | red onion & radish | avocado | chopped strawberries with
basil | lemon & lime juice | coriander | wasabi mayonnaise | focaccia toast
100g /250g ^{(1,3,4,7,10)*}

BURRATA di SZPARAGI 42 PLN

creamy burrata | grilled asparagus | strawberries | blackberries
chili maple syrup | lime
130g /200g ^{(1,7)*}

Warm

PROZIAKI 34 PLN

8 pieces of mini buttermilk soda breads
wine cranberry chutney | wild garlic butter
300g /100g ^{(1,7)*}

TUSCAN SHRIMP 48 zł

8 pcs. shrimp sautéed in butter | garlic | onion | wine | spinach
cherry tomatoes | focaccia toast | herbs
200g /100g ^{(1,2,7,12)*}

NEW! SPRING TOAST 42 zł

wheat toast | labneh | grilled asparagus
poached egg | hollandaise sauce | chives
250g ^{(1,3,7)*}

Salads

- bake bread served with salads on the spot -

SALAD WITH ROASTED GOAT CHEESE 44 PLN

selection of lettuces with arugula | torched goat cheese | pickled beetroot
pear & grapes | house balsamic dressing | nuts | artisanal focaccia

100g /350g ^{(1,7,8)*}

SALMON SALAD 49 PLN

selection of lettuces | baked salmon | shrimp | spianata piccante | cherry tomatoes |
Parmigiano Reggiano | house vinaigrette | artisanal focaccia

100g /350g ^{(1,2,4,7,10)*}

CHICKEN SALAD 48 PLN

selection of lettuces | sous-vide chicken 68° | bacon | cherry tomatoes
croutons | Grana Padano | house Caesar dressing | artisanal focaccia

100g/350g ^{(1,3,4,7)*}

NEW! SERRANO & ASPARAGUS SALAD 44 PLN

selection of lettuces with arugula | Serrano ham | grilled asparagus |
strawberries | cherry tomatoes | house vinaigrette | basil | artisanal focaccia

100g/350g ^{(1,10)*}

Soups

GOLDEN BROTH 32 PLN

beef & poultry broth | duck slices (SV 52°C)
lovage homemade noodles | root vegetables

400g ^{(1,3,6,9,12)*}

CREAMED RED BORSCHT WITH EGG 32 PLN

meat broth | beet sourdough starter | potato purée
cracklings | grated beetroot | egg | dill

400g ^{(3,7,9)*}

NEW! WHITE VEGETABLE CREAM SOUP 32 PLN

meat broth | white vegetables | onion | garlic | rösti pancake
leeks in mayonnaise | horseradish cream | herbs

400g ^{(1,3,7,9)*}

THAI SOUP 34 PLN

meat broth | shrimp | rice noodles | coconut milk
shimeji mushrooms | vegetables | edamame | coriander

350g ^{(2,6,9)*}

Main Courses

Vege Food

NEW! PUMPKIN GNOCCHI WITH TRUFFLE 49 PLN

pumpkin-potato dumplings | aged cheese sauce
sautéed oyster mushrooms | truffle | herb mix

400g ^{(1,3,7)*}

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 36 PLN

artisan pasta | olive oil | garlic | chili | Parmigiano Reggiano | parsley
- premium version with truffle – 46 PLN -

350g ^{(1,7)*}

FOREST PIEROGI 46 PLN

potatoes | smoked cottage cheese | wild garlic
cranberry | onion | sour cream

400g ^{(1,3,7)*}

Burger Food

- served with fries & mini salad –

👑 BURGER by GUSTUM 52 PLN

beef | rustico bun | cheddar | pickles | arugula
onion | mushrooms | house Marie Rose sauce

190g/350g ^{(1,3,7,10)*}

BURGER by GUSTUM CRISPY CHICKEN 48 PLN

crispy chicken | rustico bun | cheddar | bacon | curry pickles
lettuce | red onion | house mango-mayo

230g/350g ^{(1,3,7,10)*}

BAO Buns

- 2 szt.-

NEW! PULLED PORK 46 PLN

BBQ pulled pork | sesame carrot | pickled red cabbage
curry mayo | spring onion | peanuts

400g ^{(1,3,5,10,11)*}

NEW! SHRIMP 48 PLN

panko shrimp | cucumber | pickled ginger | mango mayo | dill

400g ^{(1,3,10,11)*}

NEW! CHICKEN PANKO 44 PLN

panko chicken | sesame carrot | wakame | sriracha mayo | coriander

400g ^{(1,2,3,10)*}

Fish Food

COD FILLET 69 PLN

cod fillet | buttery risotto | green vegetables | creamy wine sauce | crisp
130g/250g ^{(1,4,7)*}

BAKED SALMON 69 PLN

baked salmon | spinach dumplings | young vegetables
buttermilk emulsion with caviar | seasonal salad
250g/300g ^{(1,3,4,7)*}

Meat

WÓŁ W CENTRUM 120 PLN

beef tenderloin | young potatoes | grilled asparagus wrapped in bacon
broad beans | Paris butter | demi-glace
220g/300g ^{(7,9,12)*}

BEEF RIB 82 PLN

slow-roasted beef rib | baked sweet potatoes
grilled young vegetables | coleslaw | porter jus
400 g/200g ^{(3,9,12)*}

CLASSIC PORK SCHNITZEL 65 PLN

lard-fried pork cutlet | young potatoes
braised young cabbage with bacon | cucumber salad | dill
300g /350g ^{(7,9)*}

PORK TENDERLOIN 60 PLN

pork tenderloin | bacon | dried plum | potato purée
mushrooms in cream | pickled beetroot | demi-glace
250g /350 g ^{(7,9,12)*}

DUCK BREAST 75 PLN

duck breast (SV 52°C) | potato dumplings with breadcrumbs
pear & parsley purée | demi-glace | pickled onion | broccolini
180 g/250g ^{(1,7,9,12)*}

NEW! CHICKEN DEVOLAY 60 PLN

breaded chicken breast | herb butter | buttery mashed potatoes
romaine lettuce with Caesar dressing | parmesan
250g/350g ^{(1,3,4,7,10)*}

Desery

LAVA CAKE 32 PLN

72% chocolate | egg yolk | sorbet

260g ^{(1,3)*}

NEW! RASPBERRY & WHITE CHOCOLATE 29 PLN

raspberries | burnt milk | white chocolate | angel hair

250g ^{(1,7)*}

BASQUE CHEESECAKE 32 PLN

cheesecake | sea buckthorn purée | seasonal fruits

300g ^{(1,3,7)*}

NEW! RUSTIC SUMMER TART 29 PLN

buttery shortcrust pastry | strawberries | rhubarb | milk ice cream

300g ^{(1,3,7)*}

Children's menu

Homemade broth with pasta 15 PLN

250g ^{(1,3,6,9,12)*}

Chicken nuggets with french fries and carrot salad 25 PLN

300g ^{(1,3,7)*}

Ice cream dessert 15 PLN

200g ^{(3,7,8)*}

Tasting menu – 250 PLN

ROZIAKI

8 pieces of mini buttermilk soda breads
wine cranberry chutney | wild garlic butter

300g /100g ^{(1,7)*}

CREAMED RED BORSCHT WITH EGG

meat broth | beet sourdough starter | potato purée
cracklings | grated beetroot | egg | dill

400g ^{(3,7,9)*}

BAKED SALMON

baked salmon | spinach dumplings | young vegetables
buttermilk emulsion with caviar | seasonal salad

250g/300g ^{(1,3,4,7)*}

DUCK BREAST

duck breast (SV 52°C) | potato dumplings with breadcrumbs
pear & parsley purée | demi-glace | pickled onion | broccolini

180 g/250g ^{(1,7,9,12)*}

BASQUE CHEESECAKE

cheesecake | sea buckthorn purée | seasonal fruits

300g ^{(1,3,7)*}

PIZZA

MARGERITA 28 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte | basil

PRIMAVERA 34 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte | zucchini
eggplant | cherry tomatoes | arugula

CAPRICCIOSA 36 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte | prosciutto cotto
artichokes | ham | mushrooms | black olives

PARMA 36 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte | prosciutto crudo
arugula | cherry tomatoes | parmigiano reggiano

ALLA DIAVOLA 34 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte
spianata piccante pepperoncino | jalapeno pepper

BOSCAIOLA 34 PLN

mozzarella fior di latte | gorgonzola cheese | mushroom | bacon

SALAME e FUNGHI 36 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte | salame | mushrooms

PER BAMBINI 36 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte
ham | mushrooms | corn

MONTAGNA 38 PLN

peeled plum tomatoes | mozzarella fior di latte
bacon | cranberries

MORTADELLA e BURRATA 38 PLN

crème fraîche | mozzarella fior di latte | mortadella
burrata | pistachios

SALOMONE e ASPARAGI 38 PLN

crème fraîche | smoked salmon | asparagus | ricotta
orange zest | coarsely ground pepper



diameter of pizza is 32 cm

Hot Drinks

Coffee

Espresso_{20ml} **9 PLN** | Espresso doppio_{40ml} **12 PLN**
Espresso macchiato **12 PLN** | Café Crema_{50ml} **12 PLN**
Americano_{150ml} **13 PLN** | Flat White_{250ml} **14 PLN**
Cappuccino_{150ml} **12 PLN** | Latte_{220ml} **15 PLN**
Latte macchiato_{220ml} **14 PLN** | Latte flavour_{220ml} **19 PLN**

Tea - selection_{250ml} **12 PLN**

Winter tea_{250ml} **20 PLN**

Cold drinks

Water Bottle _{250ml}

Kropla Beskidu still or sparkling **8 PLN**

Juices Bottle _{250 ml}

orange | grapefruit | apple | blackcurrant | multivitamin **12 PLN**

Freshly Squeezed Juices _{200 ml}

orange **20 PLN** | grapefruit **20 PLN** | mix **22 PLN**

Soft Drink _{250 ml}

Coca – Cola | Coca – Cola zero **12 PLN**

Kinley | Fanta | Sprite **12 PLN**

Energy drink Burn **15 PLN**

Lemonade _{300 ml / 750 ml}

Waikiki – lemon | orange | blue curacao | tonic **16 PLN / 30 PLN**

American Fizz – lemon | pomegranate | orange | raspberry | sprite **16 PLN / 30 PLN**

Fantasy – lemon | Mirabelle | orange | soda water **16 PLN / 30 PLN**

Alcohol

BEER

Żywiec draught 0.5l **16 PLN** | Żywiec draught 0.3l **14 PLN**

Bottled beer 0.5l **16 PLN**

Non-alcoholic beer **16 PLN**

Grimbergen draught 0.33l **16 PLN**

Grimbergen bottled 0.33l **16 PLN**

Regional beer **19 PLN**

VODKA 40 ml

Ostoya **10 PLN** 0,04l **100 PLN** 0,5l

Baczewski **10 PLN** 0,04l **100 PLN** 0,5l

Absolut **9 PLN** 0,04l **90 PLN** 0,5l

Finlandia **9 PLN** 0,04l **90 PLN** 0,5l

Żubrówka Black **12 PLN** 0,04l **168 PLN** 0,5l

Belvedere **17 PLN** 0,04l **238 PLN** 0,7l

Orkisz **15 PLN** 0,04l **210 PLN** 0,7l

Jacob Haberfeld **12 PLN** 0,04l **120 PLN** 0,5l

Ciroc **15 PLN** 0,04l **150 PLN** 0,5l

Potocki **28 PLN** 0,04l **392 PLN** 0,7l

TEQUILA 40 ml

El_Jimador Blanco **12 PLN** | El_Jimador Reposado **12 PLN**

Jose Cuervo Reposado **12 PLN** | Jose Cuervo Blanco **17 PLN**

Jose Cuervo Anejo **20 PLN**

GINY 40 ml

Beefeater **10 PLN** | Beefeater Pink **10 PLN**

Bombay Sapphire **16 PLN** | Bulldog **18 PLN**

Citadelle **16 PLN**

BRANDY 40 ml

Metaxa Grand Fine **28 PLN**

RUM 40 ml

Barcello Imperial **28 PLN** | Havana Club 3 **10 PLN**

Havana Club Especial **10 PLN**

LIQUEURS 40 ml

Baileys **12 PLN** | Kahlua **12 PLN** | Jagermeister **12 PLN** |

Beherovka **9 PLN** | Malibu **9 PLN** | Passoa **9 PLN**

Martini Rosso / Bianco / Extra Dry **9 PLN**100ml

BOURBONS 40 ml

Woodford Reserve **27 PLN** | Tincup Colorado **24 PLN**

Maker's Mark **16 PLN** | Jim Beam **9 PLN** | Canadian Club **12 15 PLN**

COGNAC 40 ml

Hennessey Fine De Cognac - **26 PLN**
Martell XO - **90 PLN** | Martell V.S.O.P - **27 PLN**
Remy Martin XO - **95 PLN** | Remy Martin VSOP - **35 PLN**
Remy Martini Al. C. Royal - **50 PLN**
Camus V.S. - **30 PLN** | Martel Cordon Blue - **80 PLN**

WHISKY (MALTED) 40 ml

Chivas 12 **18 PLN** | Chivas 18 **33 PLN** | Chivas 25 **125 PLN**
Chivas Extra **24 PLN** | Chivas Mizunara **27 PLN**
Jameson **12 PLN** | Jameson IPA **12 PLN**
Ballantine's **15 PLN**
Johnnie Walker Black **20 PLN**
Johnnie Walker Platinum **50 PLN**
Jack Daniel's **15 PLN** | Jack Daniel's Apple **15 PLN**
Jack Daniel's Honey **15 PLN** | Jack Daniel's Fire **15 PLN**
Gentelman Jack **16 PLN** | Hibiki **53 PLN**

WHISKY (SINGLE MALTED) 40 ml

Glenlivet 12 **25 PLN** | Glenlivet 15 **30 PLN**
Glenlivet 18 **45 PLN**
Macallan 12 **46 PLN** | Macallan 15 **85 PLN**
Scapa Glansa **34 PLN** | Scapa Skiren **34 PLN**

CALVADOS 40 ml

Boulard V.S.O.P **24 PLN** | Papidoux **22 PLN**

ARMAGNAC 40 ml

Armagnac Blanche **26 PLN** | Armagnac Carafe xo chance **35 PLN**

Cocktails

Old Fashioned 31 PLN

Chivas Regal 12 | angoustura bitters | brown sugar | alc. 13,74% | 60ml

Mojito 30 PLN 0% 23 PLN

white rum | sparkling water | lime | mint | brown sugar | alc. 10,67% | 185ml

Cuba Libre 30 PLN

rum | coke | lime | alc. 10,91% | 145ml

Aperol Spritz 32 PLN 0% 23 PLN

aperol | prosecco | syrup | sparkling water | alc. 8,89% | 190ml

Hugo Spritz 30 PLN 0% 23 PLN

prosecco | elderflower liqueur | lime juice | sparkling water | alc. 5,79% | 200ml

Negroni 34 PLN

campari | sweet vermouth | gin | alc. 24% | 140ml

Long Island Iced Tea 39 PLN

vodka | gin | tequila | white rum | liqueur | lemon | cola | alc. 18,33% | 200ml

Cosmopolitan 31 PLN

lime vodka | triple sec liqueur | lime juice | cranberry juice | alc. 15,38% | 180ml

NEW! Forest Shot 36 PLN

jägermeister | grenadine | lemon juice | sparkling water | alc. 16% | 160ml

Whisky / Rum sour 32 PLN

lemon juice | sugar syrup | egg white | angoustura | alc. 16,56% | 120ml

Blueberry 34 PLN 0% 23 PLN

lime vodka | crème de cassis liqueur | blueberry puree | alc. 20% | 200ml

Pornstar Martini 36 PLN

vodka | passoa | vanilla syrup | passion fruit puree | lime juice | alc. 15,5% | 160ml

NEW! Sunny Martini 34 PLN

Martini Bianco | passion fruit syrup | lemon juice | sparkling water | alc. 9,14% | 200ml