

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

Dodatki do Dań

Chcesz coś więcej? Do dań można dodać dodatkowe składniki.

Frytki – 12 PLN

Frytki z batatów – 18 PLN

Puree ziemniaczane – 10 PLN

Jajko – 3 PLN

Selekcja sałat z warzywami i vinegretem – 15 PLN

Warzywa grillowane – 18 PLN

Porcja kurczaka Sous Vide – 12 PLN

Porcja krewetek – 18 PLN

Boczek – 8 PLN

Ketchup – 3 PLN

Majonez – 3 PLN

Zgodnie z przepisami Unii Europejskiej należy obowiązkowo oznaczać 14 głównych alergenów.

Oznaczenia przy gramaturze dań oznaczają alergeny zawarte w tym daniu

1. Gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko (laktoza i białka mleka)
8. Orzechy (migdały, laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, pistacje, makadamia)
9. Seler
10. Gorczyca
11. Sezam
12. Dwutlenek siarki, siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki

Przystawki

Zimne

DESKA SERÓW I WĘDLIN EUROPEJSKICH 85 PLN

Crudo di Parma | Spianata Piccante | Parmigiano Reggiano | Provolone | winna konfitura żurawinowa | oliwki | kapary | owoce | orzechy | rzemieślnicza focaccia
800g ^{(1,7,8)*}

- szacowana porcja dla dwóch osób -

TATAR WOŁOWY 58 PLN

siekana polędwica wołowa | klasyczne dodatki | wiejskie żółtko i majonez truflowy
pikle | wiejski chleb na zakwasie z masłem
100g /250g ^{(1,3,10)*}

- pieczywo podawane do tatara wypiekamy na miejscu –

TATAR Z ŁOSOSIA 56 PLN

grubo siekany łosoś | czerwona cebula i kapary | avocado | wakame
sok z cytryny i limonka | kolendra | grzanka z focacci
100g /250g ^{(1,4,11)*}

BURRATA & FIGĄ 42 PLN

kremowa burrata | karmelizowane figi | marynowana dynia | szynka serrano | pistacje
dressing miodowo-pomarańczowy z rozmarynem i chili
130g /200g ^{(1,7,8)*}

ROSTI ŁOSOŚ & KAWIOR 39 PLN

ziemniaczane placuszki | kremowy serek z crème fraiche
plastry wędzonego łososia | kawior
100g /250g ^{(1,3,4,)*}

Ciepłe

PROZIAKI 34 PLN

8 sztuk mini chlebków sodowych na maślanec
winna konfitura żurawinowa | palone masło
300g /100g ^{(1,7)*}

KREWETKI & CHORIZO 48 zł

8szt. krewetek duszonych na maśle | hiszpańskie chorizo
czosnek | cebula | wino | cukinia | szczypior | grzanka z focacci
200g /100g ^{(1,2,7)*}

Sałatki

- pieczywo podawane do sałatek wypiekamy na miejscu –

SAŁATKA Z PALONYM KOZIM SEREM 44 PLN

selekcja sałat z rukolą | opalany pleśniowy ser kozi | piklowany burak | gruszka |
winogrono | domowy sos balsamiczny | rzemieślnicza focaccia

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

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM 49 PLN

selekcja sałat | łosoś pieczony | krewetki | spianata piccante | pomidorki cherry
Parmigiano Reggiano | domowy sos vinegret | rzemieślnicza focaccia

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

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 48 PLN

selekcja sałat | kurczak SV 68° | boczek | pomidorki cherry | grzanki
grana padano | domowy sos cezar | rzemieślnicza focaccia

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

SAŁATKA Z CAMEMBERTEM & FIGĄ 44 PLN

selekcja sałat z rukolą | karmelizowany camembert | figa | maliny | czerwona cebula
pomidorki cherry | domowy sos miodowo - musztardowy | rzemieślnicza focaccia

150g/250g ^{(1,3,7,10)*}

Zupy

ZŁOCISTY BULION 32 PLN

bulion wołowy - drobiowy | plastry kaczki SV 52°
lubczykowy domowy makaron | włoszczyzna

450g ^{(1,3,6,9,12)*}

ŻUREK 32 PLN

bulion mięsny | zakwas żytni | chrzanowe puree ziemniaczane | boczek
pieczona biała kiełbasa | jajko sadzone | kwaśna śmietana

450g ^{(1,3,7,9,11,12)*}

SZLACHECKA ZUPA GRZYBOWA 32 PLN

bulion mięsny | duszone grzyby | cebula
włoszczyzna | lane kluski | śmietana | koper

450g ^{(1,3,7,9,10)*}

THAI SOUP 34 PLN

bulion mięsny | krewetki | makaron ryżowy | mleczko kokosowe
grzyby shimeji | włoszczyzna | edamame | kolendra

350g ^{(2,5,7,9,11)*}

Dania Główne

Vege Food

STEK Z KALAFIORA TERIYAKI 45 PLN

pieczony stek z kalafiora | hummus miso | tofu teriyaki
sos pesto | mix ziół | pistacje
185g /200g ^{(5,6,8,11)*}

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 36 PLN

rzemieślniczy makaron | oliwa | czosnek | papryczka chilli |
Parmegiano Reggiano | natka pietruszki
- w ekskluzywnej wersji z truflami – 46 PLN -
350g ^{(1,7)*}

GOŁĄBKI Z MIKSEM KASZ I GRZYBAMI 52 PLN

miks kasz | borowiki | podgrzybki | boczniaki | kurki
sos kremowo-śmietanowy z rozmarynem
300g/150g ^{(1,7,9)*}

Fish Food

POLĘDWICA Z DORSZA 69 PLN

polędwica z dorsza | kasza kuskus perłowy | puree z marchewki z masłem orzechowym
sos maślany z pomarańczą i chilli | lotus | cukinia
130g/250g ^{(1,4,7,9)*}

PIECZONY ŁOSOŚ 69 PLN

pieczony łosoś | szpinak w śmietanie z suszonymi pomidorami
frytki z batata | grillowany pak choi
250g/300g ^{(1,4,7,8,9)*}

Burger Food

- burgery podajemy z frytkami i mini sałatką –

BURGER by GUSTUM 52 PLN

wołowina | bułka rustico | ser cheddar | pikle | rukola
cebula | pieczarki | domowy sos marie rose
190g/350g ^{(1,3,7,10)*}

BURGER by GUSTUM CRISPY CHICKEN 48 PLN

kurczak crispy | bułka rustico | ser cheddar | bekon | pikle curry
sałata | cebula czerwona | domowy sos mango-mayo
230g/350g ^{(1,3,7,10)*}

Meat

WÓŁ W CENTRUM 120 PLN

polędwica wołowa | maślane puree ziemniaczane
grillowana sałata rzymska z posypką orzechową | grzybki shimeji | sos Demi Glace
220g/300g ^{(5,7,8,9,10)*}

ŻEBRO WOŁOWE 82 PLN

długo pieczone żebro wołowe | opiekane ziemniaki | kukurydza | pomidor
pieczarka portobello | krążki cebulowe | sos własny z porterem
400 g/200g ^{(1,9,10)*}

KLASYCZNY SCHABOWY 65 PLN

schab smażony na smalcu | maślane puree ziemniaczane
zasmażana kapusta kiszona | koper
300g /350g ^{(1,3,7,9)*}

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 60 PLN

polędwiczka wieprzowa | boczek | suszona śliwka | pieczone ziemniaki | twaróg wędzony
brukselka | marchewka baby | sos demi glace
250g /350 g ^{(7,9,10,12)*}

PIERŚ Z KACZKI 75 PLN

pierś z kaczki SV 52° | gratin ziemniaczany | puree z pieczonego buraka z octem
balsamicznym | sos demi- glace z owocami leśnymi | brokuł bimi
180 g/250g ^{(3,7,9,10)*}

KURCZAK YAKITORI 65 PLN

podudzia kurczaka marynowane w sosie sojowym i mirinie
czarny ryż | wakame | sos teriyaki | sałatka z ogórka i marchewki
200g/300g ^{(1,6,7,9,10,11)*}

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ 58 PLN

konfitowana jagnięcina | kasza gryczana biała | cebula | czosnek
serek śmietanowy | koper | sos z boczkiem i ogórkiem | chips warzywny
400g /150g ^{(1,3,7,9)*}

Desery

LAVA CAKE 32 PLN

czekolada 72% | żółtko | sorbet

260g ^{(1,3)*}

MUS ORZECH & CARMEL 29 PLN

mus orzechowy | karmel | czekolada | orzech laskowy

200g ^{(3,5,7,8)*}

SERNIK CIASTECZKOWY LOTUS 32 PLN

karmelowo-korzenny kruchy spód | masa serowa | krem karmelowy

300g ^{(1,6,7)*}

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI 29 PLN

kruchy maślany spód I szara reneta I lody bakaliowe

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

Menu dla dzieci

Rosół domowy z makaronem 15 PLN

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

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki 25 PLN

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

Deser lodowy 15 PLN

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

Menu Degustacyjne – 250 PLN

PROZIAKI

8 sztuk mini chlebków sodowych na maślanie
winna konfitura żurawinowa | palone masło
300g / 100g ^{(1,7)*}

SZLACHECKA ZUPA GRZYBOWA

bulion mięsny | duszone grzyby | cebula
włoszczyzna | lane kluski | śmietana | koper
450g ^{(1,3,7,9,10)*}

POŁĘDWICA Z DORSZA

połędwica z dorsza | kasza kuskus perłowy | puree z marchewki z masłem orzechowym
sos maślany z pomarańczą i chilli | lotus | cukinia
130g/250g ^{(2,4,7,9)*}

PIERŚ Z KACZKI 75 PLN

pierś z kaczki SV 52° | gratin ziemniaczany | puree z pieczonego buraka z octem
balsamicznym | sos demi- glące z owocami leśnymi | brokuł bimi
180 g/250g ^{(3,7,9,10)*}

SERNIK CIASTECZKOWY LOTUS

karmelowo-korzenny kruchy spód | masa serowa | krem karmelowy
300g ^{(1,6,7)*}

PIZZA

MARGERITA 28 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | bazylia

PRIMAVERA 34 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | cukinia
bakłażan | pomidorki koktajlowe | rukola

CAPRICCIOSA 36 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | szynka Prosciutto Cotto
karczochy | pieczarki | oliwki czarne

PARMA 36 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | Prosciutto Crudo
rukola | pomidorki cherry | Parmigiano Reggiano

ALLA DIAVOLA 34 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte
spianata piccante pepperoncino | papryczka jalapeno

BOSCAIOLA | 34 PLN

ser mozzarella fior di latte | ser gorgonzola | pieczarki
cebula biała | boczek

SALAME E FUNGHI | 36 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | salami | pieczarki

PER BAMBINI 36 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte szynka
pieczarki | kukurydza

MONTAGNA | 38 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte boczek
oscypek | żurawina



Średnica Pizzy to 32 cm

Napoje Ciepłe

Kawy

Espresso **9 PLN** | Espresso doppio **12 PLN**
Espresso macchiato **11 PLN** | Café Crema **12 PLN**
Americano **13 PLN** | Flat White **14 PLN**
Cappuccino **14 PLN** | Latte **15 PLN**
Latte macchiato **15 PLN**

Herbata – selekcja **12 PLN**
Herbata zimowa **22 PLN**

Strefa Podwójnego Grzania

Grzane wino czerwone **28 PLN**
Grzane wino białe **28 PLN**
Grzane piwo **21 PLN**
Hot Aperol **36 PLN**
Drunk Deer **36 PLN**

Napoje Zimne

Woda Butelka 250ml

Kropla Beskidu gazowana, niegazowana **8 PLN**

Soki Butelka 250 ml

pomarańczowy | grejpfrutowy | jabłkowy
multiwitamina czarna porzeczka **10 PLN**

Świeżo Wyciskane soki 200 ml

pomarańczowy **16 PLN** | grejpfrutowy **16 PLN** | mix **18 PLN**

Napoje Gazowane 250 ml

Coca – Cola | Coca – Cola zero **10 PLN**
Kinley | Fanta | Sprite **10 PLN**
Fuzetea **10 PLN**
Energy drink Burn **14 PLN**

Lemoniada 200 ml

Waikiki – cytryna | pomarańcza | blue curacao | tonic **16 PLN**
American Fizz – cytryna | granat | pomarańcza | malina | sprite **16 PLN**
Fantasy – cytryna | mirabelka | pomarańczowy | woda sodowa **16 PLN**

Alkohole

PIWA

Żywiec lane 0.5l **15 PLN** | Żywiec lane 0.3l **13 PLN**

Piwo butelkowe 0.5l **15 PLN**

Piwo bezalkoholowe **15 PLN**

Grimbergen butelkowe 0.33l **19 PLN**

Piwo regionalne **19 PLN**

WÓDKI 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 Czarna **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** | Malfy **22 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**

LIKIERY 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**

KONIAK 40 ml

Henessey 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**

Drinki

Old Fashioned 31 PLN

Chivas Regal 12 | angoustura bitters | cukier brązowy | alk. 13,74%

Mojito 30 PLN 0% 23 PLN

biały rum | woda gazowana | limonka | mięta | cukier brązowy | alk. 10,67%

Cuba Libre 30 PLN

rum | cola | limonka | alk. 10,91%

Aperol Spritz 32 PLN 0% 23 PLN

aperol | prosecco | angoustura | syrop | woda gazowana | alk. 8,89%

Hugo Spritz 30 PLN 0% 23 PLN

prosecco | likier z kwiatu czarnego bzu | sok z limonki | woda gazowana | alk. 5,79%

Negroni 34 PLN

campari | słodki vermouth | gin | alk. 24%

Long Island Iced Tea 39 PLN

wódka | gin | tequila | rum biały | likier | sok z cytryny | cola | alk. 18,33%

Cosmopolitan 31 PLN

wódka limonkowa | likier triple sec | sok z limonki | sok żurawinowy | alk. 15,38%

Pink Lady 34 PLN

gin truskawkowy | sok z cytryny | grenadine | biało | alk. 16%

Whisky / Rum sour 32 PLN

sok z cytryny | syrop cukrowy | biało | angoustura | alk. 16,56%

Acapulco 36 PLN 0% 23 PLN

tequila srebrna | sok ananasowy | sok z limonki | syrop z marakui | alk. 9,14%

Blueberry 34 PLN 0% 23 PLN

wódka limonkowa | likier Creme de Cassis | przecier jagodowy | limonka | alk. 20%

Pornstar Martini 36 PLN

wódka | passoa | syrop waniliowy | przecier z marakui | sok z limonki | prosecco | alk. 15,5%