

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 szczypiorkowy | wiejski chleb na zakwasie z cebulką
100g /250g ^{(1,3,4,7,10)*}

- pieczywo podawane do tataru wypiekamy na miejscu -

NOWOŚĆ! TATAR Z ŁOSOSIA 56 PLN

grubo siekany łosoś | czerwona cebula i rzodkiewka | avocado | siekane truskawki z bazylią | sok z cytryny i limonka | kolendra | majonez wasabi | grzanka z focacci
100g /250g ^{(1,3,4,7,10)*}

👑 BURRATA di SZPARAGI 42 PLN

kremowa burrata | grillowane szparagi | truskawki | jeżyny
syrop klonowy z chili i limonka
130g /200g ^{(1,7)*}

Ciepłe

PROZIAKI 34 PLN

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

KREWETKI TOSKAŃSKIE 48 zł

8szt. krewetek duszonych na maśle | czosnek | cebula | wino | szpinak
pomidorki cherry | grzanka z focacci | zioła
200g /100g ^{(1,2,7,12)*}

NOWOŚĆ! GRZANKA by VVIOSNA 42 zł

grzanka pszenna | labneh | grillowane szparagi
jajko poche | sos holenderski | szczypior
250g ^{(1,3,7)*}

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 | orzechy | 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 ^{(1,2,4,7,10)*}

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 48 PLN

selekcja sałat | kurczak SV 68° | boczek | pomidorki cherry | grzanki
grana padano | domowy sos cezar | rzemieślnicza focaccia
100g/350g ^{(1,3,4,7)*}

NOWOŚĆ! SAŁATKA Z SERRANO & SZPARAGI 44 PLN

selekcja sałat z rukolą | szynka serrano | grillowane szparagi | truskawki
pomidorki cherry | domowy sos vinegret | bazylia | rzemieślnicza focaccia
100g/350g ^{(1,10)*}

Zupy

ZŁOCISTY BULION 32 PLN

bulion wołowy - drobiowy | plastry kaczki SV 52°
lubczykowy domowy makaron | włoszczyzna
400g ^{(1,3,6,9,12)*}

ZABIELANY BARSZCZ CZERWONY Z JAJKIEM 32 PLN

bulion mięsny | zakwas buraczany | puree ziemniaczane | skwarki
tarte buraczki | jajko | koper
400g ^{(3,7,9)*}

NOWOŚĆ! KREM Z BIAŁYCH WARZYW 32 PLN

bulion mięsny | białe warzywa | cebula | czosnek | placuszek rosti
pory w majonezie | śmietanka chrzanowa | zioła
400g ^{(1,3,7,9)*}

THAI SOUP 34 PLN

bulion mięsny | krewetki | makaron ryżowy | mleczko kokosowe
grzyby shimeji | włoszczyzna | edamame | kolendra
350g ^{(2,6,9)*}

Dania Główne

Vege Food

NOWOŚĆ! KLUSECZKI DYNIOWE Z TRUFLĄ 49 PLN

klusieczki dyniowo-ziemniaczane | sos z sera bursztyn
duszone boczniaki | trufla | mix ziół

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

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)*}

LEŚNE PIEROGI 46 PLN

ziemniaki | twaróg wędzony | czosnek niedźwiedzi
żurawina | cebula | kwaśna śmietana

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

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)*}

Bułeczki BAO

- 2 szt.-

NOWOŚĆ! SZARPANA WIEPRZOWINA 46 PLN

szarpana wieprzowina BBQ | marchew w sezamie | piklowana kapusta czerwona
sos curry mayo | dymka | orzeszki ziemne

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

NOWOŚĆ! KREWETKI 48 PLN

krewetki panko | ogórek | imbir marynowany | sos mango mayo | koper

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

NOWOŚĆ! KURCZAK PANKO 44 PLN

kurczak panko | marchew w sezamie | wakame | sos siracha mayo | kolendra

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

Fish Food

POŁĘDWICA Z DORSZA 69 PLN

połędwica z dorsza | maślane risotto | zielone warzywa
sos winno śmietanowy | chips

130g/250g ^{(1,4,7)*}

PIECZONY ŁOSOŚ 69 PLN

pieczony łosoś | kluseczki szpinakowe | młode warzywa
emulsja z maślanek z kawiozem | mini sałatka z nowalijek

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

Meat

WÓŁ W CENTRUM 120 PLN

połędwica wołowa | młode ziemniaki | grillowane szparagi zawijane w boczku
bób | masło paryskie | sos Demi Glace

220g/300g ^{(7,9,12)*}

ŻEBRO WOŁOWE 82 PLN

długo pieczone żebro wołowe | pieczone bataty | grillowane młode warzywa
surówka colesław | sos własny z portere

400 g/200g ^{(3,9,12)*}

KLASYCZNY SCHABOWY 65 PLN

schab smażony na smalcu | młode ziemniaki | zasmażana młoda kapusta z boczkiem
mizeria | koper

300g /350g ^{(7,9)*}

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 60 PLN

połędwiczka wieprzowa | boczek | suszona śliwka | puree ziemniaczane
pieczarki w śmietanie | piklowane buraki | sos demi glace

250g /350 g ^{(7,9,12)*}

PIERŚ Z KACZKI 75 PLN

pień z kaczki SV 52° | kopytka z bułką tartą | puree z gruszek i pietruszki
sos demi - glace | piklowana cebula | brokuł bimi

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

NOWOŚĆ! DEVOLAY 60 PLN

panierowana pień z kurczaka | ziołowe masło | maślane puree ziemniaczane
sałata rzymska z sosem cezar | parmezan

250g/350g ^{(1,3,4,7,10)*}

Desery

LAVA CAKE 32 PLN

czekolada 72% | żółtko | sorbet
260g ^{(1,3)*}

NOWOŚĆ! MALINY & BIAŁA CZEKOLADA 29 PLN

maliny | palone mleko | biała czekolada | anielskie włosy
250g ^{(1,7)*}

SERNIK BASKIJSKI 32 PLN

masa serowa | puree rokitnik | sezonowe owoce
300g ^{(1,3,7)*}

NOWOŚĆ! RUSTIC SUMMER TART 29 PLN

Kruche ciasto maślane | truskawki | rabarbar | lody mleczne
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 maślanec
winna konfitura żurawinowa | masło z czosnkiem niedźwiedzim
300g /100g ^{(1,7)*}

ZABIELANY BARSZCZ CZERWONY Z JAJKIEM

bulion mięsny | zakwas buraczany | puree ziemniaczane | skwarki
tarte buraczki | jajko | koper
400g ^{(3,7,9)*}

PIECZONY ŁOSOŚ

pieczony łosoś | kluseczki szpinakowe | młode warzywa
emulsja z maślanki z kawiozem | mini sałatka z nowalijek
250g/300g ^{(1,3,4,7)*}

PIERŚ Z KACZKI

pieczeń z kaczki SV 52° | kopytka z bułką tartą | puree z gruszek i pietruszki
sos demi - glace | piklowana cebula | brokuł bimi
180 g/250g ^{(1,7,9,12)*}

SERNIK BASKIJSKI

masa serowa | puree rokitnik | sezonowe owoce
300g ^{(1,3,7)*}

PIZZA

MARGERITA 28 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte | bazylia

PRIMAVERA 34 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte | cukinia
bakłażan | pomidorki koktajlowe | rukola

CAPRICCIOSA 36 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte | szynka Prosciutto Cotto
karczochy | pieczarki | oliwki czarne

PARMA 36 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte | Prosciutto Crudo
rukola | pomidorki cherry | Parmigiano Reggiano

ALLA DIAVOLA 34 PLN

pomidory pelati | 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

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte | salami | pieczarki

PER BAMBINI 36 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte szynka
pieczarki | kukurydza

MONTAGNA 38 PLN

pomidory pelati | ser mozzarella fior di latte boczek
oscypek | żurawina

MORTADELLA e BURRATA 38 PLN

crème fraiche | ser mozzarella fior di latte | mortadella
burrata | pistacje

SALOMONE e ASPARAGI 38 PLN

crème fraîche | łosoś wędzony | szparagi | ricotta
zest z pomarańczy | pieprz gruboziarnisty



Średnica Pizzy to 32 cm

Napoje Ciepłe

Kawy

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 smakowe_{220ml} **19 PLN**

Herbata – selekcja_{250ml} **12 PLN**

Herbata zimowa_{250ml} **20 PLN**

Napoje Zimne

Woda Butelka _{250ml}

Kropla Beskidu gazowana, niegazowana **8 PLN**

Soki Butelka _{250 ml}

pomarańczowy | grejpfrutowy | jabłkowy
multiwitamina czarna porzeczka **12 PLN**

Świeżo Wyciskane soki _{200 ml}

pomarańczowy **20 PLN** | grejpfrutowy **20 PLN** | mix **22 PLN**

Napoje Gazowane _{250 ml}

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

Kinley | Fanta | Sprite **12 PLN**

Energy drink Burn **15 PLN**

Lemoniada _{300 ml / 750 ml}

Waikiki – cytryna | pomarańcza | blue curacao | tonic **16 PLN / 30 PLN**

American Fizz – cytryna | granat | pomarańcza | malina | sprite **16 PLN / 30 PLN**

Fantasy – cytryna | mirabelka | pomarańczowy | woda sodowa **16 PLN / 30 PLN**

Alkohole

PIWA

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

Piwo butelkowe 0.5l **16 PLN**

Piwo bezalkoholowe **16 PLN**

Grimbergen lane 0.33l **16 PLN**

Grimbergen butelkowe 0.33l **16 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**

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

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**

Drinki

Old Fashioned 31 PLN

Chivas Regal 12 | angoustura bitters | cukier brązowy | alk. 13,74% | 60ml

Mojito 30 PLN 0% 23 PLN

biały rum | woda gazowana | limonka | mięta | cukier brązowy | alk. 10,67% | 185ml

Cuba Libre 30 PLN

rum | cola | limonka | alk. 10,91% | 145ml

Aperol Spritz 32 PLN 0% 23 PLN

aperol | prosecco | angoustura | syrop | woda gazowana | alk. 8,89% | 190ml

Hugo Spritz 30 PLN 0% 23 PLN

prosecco | likier z kwiatu czarnego bzu | sok z limonki | woda gazowana | alk. 5,79% | 200ml

Negroni 34 PLN

campari | słodki vermouth | gin | alk. 24% | 140ml

Long Island Iced Tea 39 PLN

wódka | gin | tequila | rum biały | likier | sok z cytryny | cola | alk. 18,33% | 200ml

Cosmopolitan 31 PLN

wódka limonkowa | likier triple sec | sok z limonki | sok żurawinowy | alk. 15,38% | 180ml

NOWOŚĆ! Leśny Strzał 36 PLN

jagermeister | grenadine | sok z cytryny | woda gazowana | alk. 16% | 160ml

Whisky / Rum sour 32 PLN

sok z cytryny | syrop cukrowy | białko | angoustura | alk. 16,56% | 120ml

Blueberry 34 PLN 0% 23 PLN

wódka limonkowa | likier Creme de Cassis | przecier jagodowy | limonka | alk. 20% | 200ml

Pornstar Martini 36 PLN

wódka | passoa | syrop waniliowy | przecier z marakui
sok z limonki | prosecco | alk. 15,5% | 160ml

NOWOŚĆ! Słoneczne Martini 34 PLN

martini bianco | syrop marakuja | sok z cytryny | woda gazowana | alk. 9,14% | 200ml