

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 Gądek



Czas oczekiwania na danie wynosi do 40 minut



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



Rezerwacja ☎ 15 851 00 11 ✉ rezerwacja@gustum.com.pl



tripadvisor

#GUSTUM_RESTAURACJA

PRZYSTAWKI

ZIMNE

DESKA WĘDLIN & SERÓW WŁOSKICH 85 PLN

Crudo di Parma | Spianata Piccante | Pecorino Romano | Provolone | winna konfitura
żurawinowa | oliwki | kapary | owoce | orzechy | rzemieślnicza focaccia
- szacowana porcja dla dwóch osób -

TATAR WOŁOWY 57 PLN

siekana polędwica wołowa | klasyczne dodatki | wiejskie żółtko
majonez szczypiorkowy | pikle i smażone kapary | wiejski chleb z masłem
- pieczywo podawane do tatara wypiekamy na miejscu -

TATAR Z TUŃCZYKA 49 PLN

siekana polędwica z tuńczyka | puree z avocado | wakame | ponzu | sezam
kolendra | limonka | rzemieślnicza focaccia

BURRATA & SZPARAGI 39 PLN

kremowa burrata | grillowane szparagi | truskawki
jeżyny | syrop klonowy z limonką | grzanką z focacci

CIEPŁE

PROZIAKI 32 PLN

8 sztuk mini chlebków sodowych na maślanec
domowy twarożek z zieleniną i suszonymi pomidorami | palone masło
- opcja zamówienia wersji z łososiem +10 PLN -

GAMBERETTI IN UMIDO 44 PLN

8szt. krewetek duszonych na maśle | kruszona feta | czosnek | cebula | pomidory
malinowe | emulsja kokosowa | kolendra | grzanka z focacci

SAŁATKI

- pieczywo podawane do sałatek wypiekamy na miejscu –

SAŁATKA Z PALONYM KOZIM SEREM 42 PLN

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

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM 49 PLN

selekcja sałat | łosoś pieczony | krewetki | spianata piccante
chips parmezanowy | domowy sos vinegret | rzemieślnicza focaccia

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 46 PLN

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

SAŁATKA Z GRILLOWANYM HALLOUMI 42 PLN

selekcja sałat ze szpinakiem | grillowane halloumi | truskawki | ogórek | pomidorki
cherry | cukinia | sos jogurtowy z miętą | rzemieślnicza focaccia

ZUPY

ZŁOCISTY BULION 32 PLN

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

ZABIELANY BARSZCZ CZERWONY 29 PLN

bulion mięsny | włoszczyzna | siekana botwina
młode ziemniaki | śmietanka | koper

ŁOSOŚ & KOPEREK 32 PLN

bulion mięsny | włoszczyzna | młode ziemniaki | pieczone kawałki łososia
seler naciowy | groszek cukrowy | śmietanka | koper

THAI SOUP 32 PLN

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

VEGE FOOD

KALAFIOR & TOFU TERIYAKI 45 PLN

pieczony stek z kalafiora | glazurowane tofu | hummus miso | mix ziół | granat

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 36 PLN

makaron | oliwa | czosnek | papryczka chilli | parmeżano reggiano | natka pietruszki

- w ekskluzywnej wersji z truflami – 46 PLN -

PIEROGI DYM & ZIELEŃ 44 PLN

twaróg wędzony | ziemniaki | czosnek niedźwiedzi
żurawina | okrasa z cebuli | kwaśna śmietana

FISH FOOD

DORSZ À LA LUMIÈRE 68 PLN

połędwica z dorsza | kremowe risotto | sos burble blanc
cukinia | pomidory malinowe

KRÓLEWSKIE ORZO VERDE 68 PLN

steak z łososia | makaron orzo | szparagi | edamame
cukinia | cytrynowy sos holenderski

DANIA GŁÓWNE

WÓŁ W CENTRUM 120 PLN

polędwica wołowa | maślane puree ziemniaczane | duszony szpinak
duszone szparagi z czosnkiem | sos demi glace

ŻEBRO WOŁOWE 79 PLN

długo pieczone żebro wołowe | ziemniaki hasselback | zielona fasolka szparagowa w
boczku | colesław z czerwonej kapusty | sos własny z portere

KLASYCZNY SCHABOWY 65 PLN

schab smażony na smalcu | młode ziemniaki | młoda kapusta zasmażana
pomidor | crème fraiche | koper

KACZKA GOURMET 75 PLN

kaczka SV 52° | kopytka ziemniaczane | botwina w śmietanie | brokuł bimi

PIECZONY KURCZAK SIELSKI 65 PLN

połowa pieczonego kurczaka Sielskiego | młode ziemniaki
sałata masłowa z rzodkiewką | kwaśna śmietana

- KURCZAK SIELSKI – bo sielski to mięso z rosnących wolniej, dobrze karmiących kurczaków. Chowany bez antybiotyków -

STREET FOOD

BURGER by GUSTUM 48 PLN

wołowina | bułka rustico | ser cheddar | pikle | rucola
cebula | pieczarki | domowy sos marie rose

Dodatek I – Bekon 6 PLN | Dodatek II – Jajko sadzone 6 PLN | Dodatek III – Awokado 10 PLN

BURGER by GUSTUM CRISPY CHICKEN 46 PLN

kurczak crispy | bułka rustico | ser cheddar | bekon | pikle curry
sałata | cebula czerwona | domowy sos mango-mayo

DESERY

LAVA CAKE 29 PLN

czekolada 72% | żółtko | sezonowe owoce | sorbet

TIRAMISU MALINOWE 29 PLN

mascarpone | żółtko | biszkopty | kawa | amaretto | puree malinowe | kakao | maliny

CRUMBLE TRUSKAWKA & RABARBAR 29 PLN

truskawki | rabarbar | zest z pomarańczy
maślana kruszonka | lody śmietankowe

ETON MESS 29 PLN

kruszona beza | bita śmietana | puree truskawka | sezonowe owoce

MINI TARTA LEMON CURD 29 PLN

kruchy maślany spód | krem cytrynowy | beza włoska

MENU DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem 15 PLN

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką 25 PLN

Deser Lodowy 15 PLN

MENU DEGUSTACYJNE – 235 PLN

Sugerowany Aperitiv

PROZIAKI

8 sztuk mini chlebków sodowych na maślanec
domowy twarożek z zieleniną i suszonymi pomidorami | palone masło

ZABIELANY BARSZCZ CZERWONY

bulion mięsny | włoszczyzna | siekana botwina
młode ziemniaki | śmietanka | koper

DORSZ À LA LUMIÈRE

polędwica z dorsza | kremowe risotto | sos burble blanc
cukinia | pomidory malinowe

KACZKA GOURMET

kaczka SV 52° | kopytka ziemniaczane | botwina w śmietanie | brokuł bimi

ETON MESS

kruszona beza | bita śmietana | puree truskawka | sezonowe owoce

Sugerowane Digestivo

ALKOHOLE

PIWA

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

Piwo butelkowe 0.5l **16 PLN**

Piwo bezalkoholowe **16 PLN**

Grimbergen lane 0.33l **19 PLN**

Grimbergen butelkowe 0.33l **19 PLN**

Piwo regionalne **15 – 19 PLN**

WÓDKI BIAŁE 40 ml

Wyborowa Exquisite **20 PLN**

Ostoya **10 PLN** | Baczewski **10 PLN** | Absolut **9 PLN**

Finlandia **9 PLN** | Belvedere **17 PLN**

Orkisz **15 PLN** | Beluga Transatlantic **23 PLN**

TEQUILA 40 ml

Jose Cuervo Reposado | 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

Pyrat X.O **17 PLN**

LIKIERY 40 ml

Baileys **12 PLN** | Limoncello **18 PLN**

Amaro Lucano **25 PLN** | Bellabomba **22 PLN**

BOURBONS 40 ml

Four Roses Single Cask **24 PLN** | Knob Creek **23 PLN**

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

Jim Beam **9 PLN** | Canadian Club 12 **15 PLN**

KONIAK 40 ml

Henessey VS **24 PLN** | Henessey Fine De Cognac **26 PLN**

Martell XO **90 PLN** | Martell V.S.O.P **27 PLN**

Remy Martin XO **95 PLN** | Remy Martini Al. C. Royal **50 PLN**

Camus V.S.O.P. **30 PLN** | Camus XO **85 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** | Ballantine's 12 **18 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**

Hibiki **53 PLN** | Enso **30 PLN**

WHISKY (SINGLE MALT) 40 ml

Dalmore **35 PLN**

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**

GRAPPA 40 ml

Giare Amarone **31 PLN**

NAPOJE CIEPŁE

KAWY

Ristretto **7 PLN** | Espresso **9 PLN** | Espresso doppio **11 PLN**
Espresso macchiato **11 PLN** | Café Crema **11 PLN**
Americano **13 PLN** | Flat White **13 PLN**
Cappuccino **13 PLN** | Latte **14 PLN**
Latte macchiato **14 PLN** | Irish Coffee **26 PLN**
Frappe **24 PLN** | Espresso Affogato **18 PLN**

Herbata – selekcja **10 PLN**

NAPOJE ZIMNE

WODA BUTELKA

Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 25 cl **8 PLN**
Evian niegazowana 75 cl **16 PLN**

SOKI BUTELKA 25cl

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

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 200ml

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

NAPOJE GAZOWANE 25cl

Coca – Cola | Coca – Cola zero **10 PLN**
Kinley | Fanta | Sprite **10 PLN**
Fuzetea **10 PLN**
Energy drink Burn **12 PLN**

LEMONIADA 200 ml

Waikiki – cytryna | pomarańcza | blue curacao | tonic **19 PLN**
American Fizz – cytryna | granat | pomarańcza | malina | sprite **19 PLN**
Fantasy – cytryna | mirabelka | pomarańczowy | woda sodowa **19 PLN**

DRINKI

Old Fashioned – 32 PLN

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

Mojito – 30 PLN | 0% -24 PLN

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

Cuba Libre – 30 PLN

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

Aperol Spritz – 36 PLN | 0% - 24 PLN

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

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 | białko | alk. 16%

Whisky / Rum sour – 32 PLN

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

Acapulco – 36 PLN | 0% - 26 PLN

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

Blueberry – 34 PLN | 0% - 26 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%

Hugo Spritz – 36 PLN | 0% - 26 PLN

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

PIZZA 2.0

MARGERITA | 28 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | bazylia

PRIMAVERA | 34 PLN

sos pomidorowy | ser mozzarella fior di latte | cukinia | bakłażan
pomidorki koktailowe | 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