



DOSŁOŃCE RESORT
Wellness & Farm

Na Św. Marcina Najlepsza Gęsina!



Według tradycji 11 listopada na stołach króluje gęsina – soczysta, aromatyczna, idealna z młodym winem.

Zapraszamy do wspólnego świętowania przy wyjątkowym menu, które przywoła smak tradycji i doda uroku jesiennym chwilom.

Konfitowane udko z gęsi 450 gr Z gotowanymi ziemniakami i pieczonymi buraczkami	110 zł
Pierogi z gęsiną Nadziewane gęsiną, podane z prażoną cebulką.	47 zł
Rosół z gęsi Esencjonalny rosół z domowymi lanymi kluseczkami.	32 zł

Tradycja picia młodego wina do potraw z gęsiny liczy wiele stuleci.

Polecamy wino Świętomarcińskie, które idealnie komponuje się z daniami z gęsi:

Świętomarcińskie Białe

Wino z Winnicy Turnau, powstałe ze szlachetnego burgundzkiego szczepu, urzeka świeżością młodego wina i delikatnym aromatem owoców. Zgodnie z tradycją, najlepiej komponuje się z gęsiną, ale doskonale smakuje również solo – sauté.



butelka

185 zł



150 ml

40 zł