

MENU

Gęsina na św. Marcina



PRZYSTAWKA

Sałatka z półgęskiem

sałata dębowa, maliny, rokitnik, orzechy laskowe, pomarańcza

Alergeny 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

68,-

ZUPA

Tradycyjny bulion z gęsi

pierozek, gęsie serce, lubczyk, marchew

Alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

40,-

DANIA GŁÓWNE

Udko z gęsi

polenta, grzyby, czerwona kapusta, porzeczka ze „Spizarni Aruana”

Alergeny 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13

150,-

DESER

Dyniowy mus

pudding toffi, sorbet z rokitnika

Alergeny 1, 3, 6, 7, 12, 13, 8

42,-

REKOMENDOWANE WINO

Wino świętomarcińskie, Winnica Turnau  38,-  220,-

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja
7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki
13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu

MENU

Goose on St. Martins Day



STARTER

Smoked Goose Breast Salad

oak leaf lettuce, raspberries, sea buckthorn, hazelnuts, orange

Allergens 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

68,-

SOUP

Traditional Goose Broth

dumpling, goose heart, lovage, carrot

Allergens 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 8

40,-

MAIN COURSE

Goose Leg

polenta, mushrooms, red cabbage, "Aruana Pantry" currant

Allergens 1, 6, 7, 9, 10, 12, 13

150,-

DESSERT

Pumpkin Mousse

toffee pudding, sea buckthorn sorbet

Allergens 1, 3, 6, 7, 12, 13, 8

42,-

RECOMMENDED WINE

St. Martin's wine, Turnau Vineyard



38,-



220,-

Allergens: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk
8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphur dioxide 13. Lupin
14. Molluscs 15. Gluten-free dish