GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

St. Martins-Tag
St. Martin's Day

PRZYSTAWKA CIEPŁA */ WARME VORSPEISE / WARM STARTER*

Pyza / mięso z gęsi / prażona cebulka / podgrzybek / emulsja z pietruszki 1,2,5,6,7

Knödel / Gänsefleisch / gebratene Zwiebel / der Maronenpilz / Petersilien-Emulsion

Dumpling / goose meat / roasted onion / bolete mushroom / parsley emulsion

42 zł

ZUPA / SUPPE / SOUP

Bulion z gęsi / anyż / goździk / kozia broda / pierożek / kardamon / lubczyk 1,2,5,6,7

Gänsebrühe / Anis / Gewürznelke / Ziegenbart Pilz / Teigtasche / Kardamom / Liebstöckel

Goose bouillon / aniseed / clove / goat's beard mushroom / dumpling / cardamom / lovage

39 zł

DANIE GŁÓWNE */ HAUPTGERICHT / MAIN DISH*

Pierś z gęsi / dynia / popcorn z kaszy gryczanej / sos ślliwka / kluska burak-orzech włoski-mascarpone 1,2,3,5,6,7

Gänsebrust / Kürbis / Buchweizen-Popcorn / Pflaumensauce / Rote Bete - Walnuss - Mascarpone-Knödel

Breast of goose / pumpkin / buckwheat popcorn / plum sauce / beet - walnut - mascarpone noodle

82 zł

Alergeny / Nahrungsallergene / allergens:
1 jaja / Eier / eggs
2 gluten / Gluten / gluten
3 orzechy / Nüsse / nuts
4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs
5 seler / Sellerie / celery
6 musztarda / Senf / mustard
7 mleko / Milch / milk

Slow Food

Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2019

Ceny zawierają VAT. Ceny nie obejmują obsługi. 10% napiwek doliczany jest do rachunku przy obsłudze grup 6-osobowych i większych.
Prices including VAT. Service charge not included. For groups of 6 or more persons, 10% gratuity will be added to Your receipt.