Menu
serwowane

od 8 listopada
do 1 grudnia

GĘSINA
NA ŚW. MARCINA
2019

Menu
served

from 8th of November
till 1st of December

» Przystawki

Carpaccio z suszonej gęsiej piersi / róża / figi
cena: 21,-

Ferrero Roche z gęsiej wątróbki / por/ malina
cena: 22,-

» Zupa

Bulion gęsi / trawa cytrynowa / gęsie udko
cena: 18,-

» Danie główne

Udko z gęsi confit / czerwona kapusta / kluski / rokitnik
cena: 52,-

Pielmieni z gęsia / pasternak / trufla / gruszka
cena: 39,-

» Desery

Śliwka / kruszonka / rozmaryn
cena: 15,-

Sernik / mech / sosna
cena: 19,-

» Appetizers

Dried goose breast carpaccio / rose / figs
price: 21,-

Goose liver Ferrero Roche / leek / raspberry
price: 22,-

» Soup

Goose broth / lemongrass / goose leg
price: 18,-

» Main dish

Goose leg confit / red cabbage / noodles / sea buckthorn
price: 52,-

Dumplings -Pielmieni with goose/ parsnip / truffle / pear
price: 39,-

» Dessert

Plum / crumble / rosemary
price: 15,-

Cheesecake / moss / pine
price: 19,-

Slow Food® Polska

WINNICA TURNAU

GRUBY JOSEK