



CZAS NA GĘSINĘ – GOOSE TIME

Carpaccio z marynowanej w cydrze gęsi podane
z chutney z czerwonej cebuli i gruszką w kardamonie
*Carpaccio from goose marinated in cider with red onion chutney
and cardamom pear*

46,00

Czernina z gęsi z podrobami, suszonymi owocami i lanymi kluskami
Goose blood soup with dried fruit and homemade noodles

28,00 /słoik 0,9l- 75,00/

Żołądki gęsie gotowane w Maderze z kluskami chlebowymi
z żurawiną, brukselką i chipsami z pietruszki
*Geese stomachs cooked in Madeira wine with bread dumplings
and cranberries, Brussels sprouts and parsley chips*

46,00

Pieczony filet z gęsi macerowany Guinnessem i ziołami,
podany z ciepłą sałatką ziemniaczaną skrapianą dipem
na bazie piwa lager

*Roasted goose fillet marinated in Guinness and herbs
served with hot potato salad dressed with lager beer dip*

69,00

Gęś Prezydencka tradycyjnie pieczona 1/4 podana z sosem,
modrą kapustą i domowymi pyzami z naszej pracowni
*Presidential goose traditional roast served with sauce,
red cabbage and homemade steamed dumplings*

72,00

ZESTAW OBIADOWY- NA WYNOS

Domowy rosół z lanymi kluseczkami- słoik 0,9l

Gęś Prezydencka tradycyjna pieczona, sos- połówka

Domowe pyzy drożdżowe- 8 szt.

Modra kapusta z suszoną śliwą i porzeczką - 4 por.

190,00