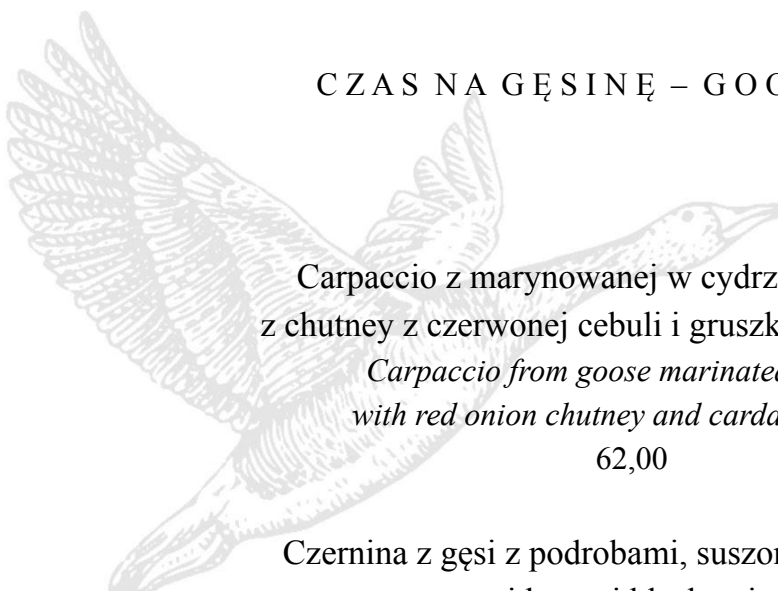




## CZAS NA GĘSINĘ – GOOSE TIME



Carpaccio z marynowanej w cydrze gęsi podane  
z chutney z czerwonej cebuli i gruszką w kardamonie

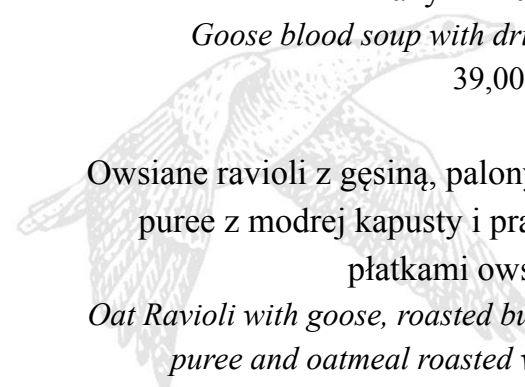
*Carpaccio from goose marinated in cider  
with red onion chutney and cardamom pear*

62,00

Czernina z gęsi z podrobami, suszonymi owocami  
i lanymi kluskami

*Goose blood soup with dried fruit and noodles*

39,00



Owsiane ravioli z gęsiną, palonym masłem z tymiankiem,  
puree z modrej kapusty i prażonymi z parmezanem  
płatkami owsianymi

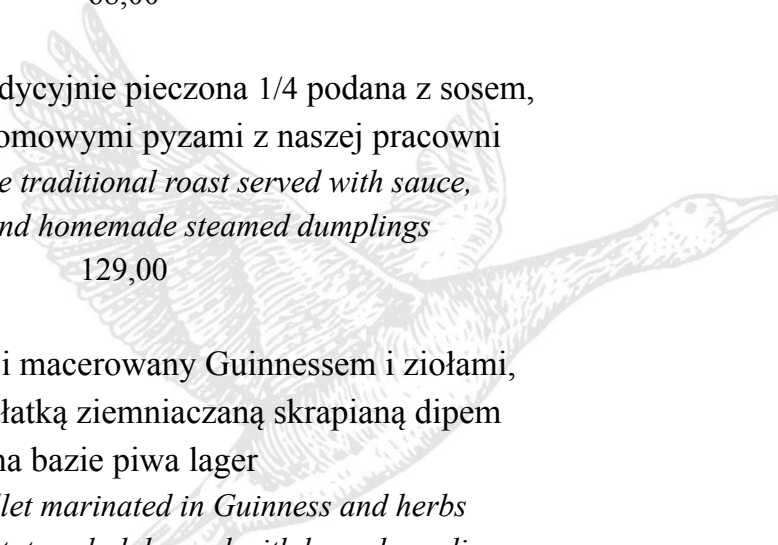
*Oat Ravioli with goose, roasted butter with thyme, red cabbage  
puree and oatmeal roasted with Parmesan cheese*

68,00

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*

129,00



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*

114,00

