

Menu

Weekend Listopadowy

„Kocham Cię Polska”





WINA Z POLSKI

WINNICA GRANDE COSA NUNA SOUVIGNIER GRIS

Szczep: Sauvignier Gris Białe - Wytrawne

Alkohol: 13%

Białe, delikatnie wytrawne wino, pełne uwodzących aromatów dojrzałych brzoskwiń, mirabelek oraz egzotycznych cytrusów, podbite nutami polnych kwiatów. W ustach aksamitne, z długim owocowym finiszem i harmonijnie zbalansowanej kwasowości. Polecane jako aperitif, do ryb i owoców morza, dań kuchni azjatyckiej i białego mięsa.

15cl 30 zł

RONDO

Szczep: Rondo Czerwone - Wytrawne

Alkohol: 12,5%

Czerwone, lekko wytrawne wino, pełne aromatów leśnych poziomek, jeżyn, wiśni oraz czereśni. W ustach świeże, lekkie, pełne owoców, dobrze zbalansowane, z delikatnym akcentem wanilii w tle. Polecane do czerwonych mięs, dań z grilla, pizzy oraz dojrzewających serów.

15cl 30 zł

WINNICA EQUUS BASKIL

Szczep: Rondo Czerwone - Wytrawne

Alkohol: 12,5%

Czerwone, lekko wytrawne wino, pełne aromatów leśnych poziomek, jeżyn, wiśni oraz czereśni. W ustach świeże, lekkie, pełne owoców, dobrze zbalansowane, z delikatnym akcentem wanilii w tle. Polecane do czerwonych mięs, dań z grilla, pizzy oraz dojrzewających serów.

15cl 38 zł

Alergeny: A-1 zawiera zboża (gluten), A-2 zawiera gorczycę, A-3 zawiera jaja, A-4 zawiera białko mleka i laktozę, A-5 zawiera orzechy, A-6 zawiera ryby, A-7 zawiera seler, A-8 zawiera sezam, A-9 zawiera skorupiaki i mięczaki, A-10 zawiera soję, A-11 zawiera dwutlenek siarki, A-12 zawiera łubin

Przekąska

Delikatny pasztet z gęsi
ze słodko-kwaśną konfiturą żurawinową
i musem chrzanowo-jabłkowym.

Cena 38 zł

A (2,3,4,7)

Zupa

Aksamitny krem z pieczonej dyni z nutą jabłka
i aromatyczną oliwą z tłoczonych pestek dyni.

Cena 30 zł

A (4,7)

Dania główne

Domowe pierogi z nadzieniem z gęsiną
w delikatnej emulsji maślanej z esencjonalnym sosem
demi-glace drobiowym.

Cena 52 zł

A (1,3,4,7)

Udo gęsi confitowane podane z ziemniakiem
francuskim, wyrazistym sosem żurawinowym
oraz bukietem pieczonych warzyw jesiennych.

Cena 92 zł

A (1,3,4,7)

Tradycyjny gulasz z gęsich żołądków serwowany
na puszystym puree ziemniaczano-chrzanowym
z pieczonymi warzywami korzeniowymi.

Cena 58 zł

A (4,7)

Desery

Ciepła szarlotka z chrupiącą maślaną kruszonką
i gałką lodów waniliowych.

Cena 34 zł

A (1,3,4,5)

Gęsta konfitura ze śliwek węgierskich
z kremowym serkiem mascarpone,
podawana z lodami waniliowymi.

Cena 34 zł

A (4,5,8,11)

*Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe,
alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie
osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu
przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.*