Gęsina na Św. Marcina

KREM Z PALONEGO ZIEMNIAKA 1, 9, 7, 3, 6

pulpety mięsne / oliwa ziołowa / chili

31

PÂTÉ Z GĘSINY 1, 7

mus dyniowy / karmelizowane owoce leśne / chałka

36

DEVOLAY Z GĘSINY 1, 3, 7, 6

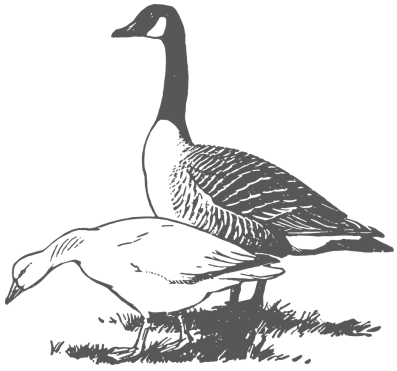
purée ziemniaczane / konfitowana śliwka
sos śliwkowy

74

ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE 1, 7, 8, 3

budyń waniliowy / krem orzechowy / biały mak
crème pâtissière

34



Do naszych dań rekomendujemy wino świętomarcińskie, serwowane w kieliszku (15 cl) – 30 zł lub butelce (75 cl) – 150 zł.

Gęsina na Św. Marcina

ROASTED POTATO CREAM SOUP 1, 9, 7, 3, 6

meatballs / herb-infused olive oil / chili

31

GOOSE PÂTÉ 1, 7

pumpkin mousse / caramelised wild berries / challah bread

36

GOOSE DEVOLAY 1, 3, 7, 6

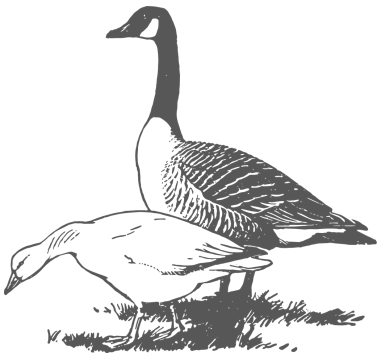
mashed potatoes / confit plum / plum sauce

74

ST. MARTIN'S CROISSANTS 1, 7, 8, 3

vanilla pudding / hazelnut cream / white poppy seed crème pâtissière

34



Do naszych dań rekomendujemy wino świętomarcińskie, serwowane w kieliszku (15 cl) – 30 zł lub butelce (75 cl) – 150 zł.