

menu SEZONOWE

GĘSINA NA ŚW. MARCINA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z piersi gęsiej z sosem sojowo-limonkowym

39 zł

Cienkie jak papier plastry piersi gęsiej, krótko zamarynowane i muśnięte żarem grilla.

Na rukoli, hojnie posypane polskim serem Emilgrana z Wielkopolski, skropione limonkowym ponzu.

ZUPA

Bulion gęsi z warzywami i kuskusem izraelskim

25 zł

Klarowny, głęboki w smaku bulion z całej gęsi. W misce chrupiące paseczki marchewki, pietruszki i pora, a na wierzchu perłowy kuskus i zielona oliwa pietruszkowa.

DANIA GŁÓWNE

Żołądki gęsie w czerwonym winie

43 zł

Mięciutkie, rozplywające się w ustach żołądki, duszone w czerwonym winie i rosole z gęsi.

Podajemy je na kremowym pęczotto z prawdziwkami, z dodatkiem maślanych warzyw korzennych z rosółu.

Pierogi z gęsiną, sos z pieczeni i chrupiący bekon

38 zł

Ręcznie lepione pierogi, obficie nadziane szarpaną gęsiną i aksamitnym beszamelem.

Z wierzchu lśniący sos z pieczeni posypka z chrupiącego bekonu.

Smacznego

