

GĘSINA W LISTOPADZIE

Dawid Łagowski CHEF

SEASONAL MENU



Carpaccio z pólęska / borowik / jarmuż / owoce leśne / majonez smakowy

Goose carpaccio / boletus / kale / forest fruits / flavored mayonnaise

55 PLN

Czernina słodko kwaśna / kluski / podroby / owoce

Regional blood soup / noodles / offal / fruits

35 PLN

Konfitowane udko gęsie / kluski / buraki / dynia / gruszka / sos tymiankowy

Confit goose leg / noodles / beetroot / pumpkin / pear / thyme sauce

99 PLN

Rogal świętomarciński

St. Martin croissant

20 PLN

Gęś w całości z dodatkami

Whole goose

699 PLN