



Gęsina na świętego Marcina MENU 2017

Goose for St. Martin Day MENU 2017

Przystawka/ Appetizer

Pate z gęsich wątróbek/ konfitura z czerwonej cebuli/

prażone jabłką/ calvados

16 PLN

Pate of goose livers/ red onion preserve/ roasted apples/ calvados

Zupa/ Soup

Consomme z pieczonej gęsi/ mięsne sakiwki/ prażone orzechy **14 PLN**

Roast goose consomme/ meat patties/ roasted nuts

Danie główne/ Main dish

Filet z gęsi konfitowany w cytrusach/ puree z czerwonej kapusty/

sos pomarańczowo-szafranowy/ kłuski twarogowe/ kawior jabłkowy **56 PLN**

Confitted goose fillet with citrus/ red cabbage puree/

saffron and orange sauce/ curd dumplings/ apple caviar