



## NASZA GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

**Consomme z gęsiny** z lanymi kluskami,  
aromatyzowane świeżym oregano | **12 zł**

**Pâté z gęsich wątróbek** z konfiturą z czerwonej  
cebuli i karmelizowaną figą | **22 zł**

**Tatar z gęsiny** z marynowaną szalotką,  
siekanymi piklami | **38zł**

### OD KUCHNI:

---

**Udo z gęsi konfitowane z puree z dyni** i duszoną czerwoną  
kapustą w miodzie wrzosowym z tymiankiem | **48 zł**

**Pierogi z dynią i szafwią** w skwarkach z gęsiny | **32 zł**

---

**Brownie czekoladowe z gorącymi wiśniami** oraz  
lodami cynamonowymi | **14 zł**



## NASZA GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

### OD SERCA:

---

**Gęś pieczona w miodzie pitnym**  
faszerowana podrobami, kaszą gryczaną i szarą  
renetą, podawana z pieczonymi ziemniakami i  
glazurowanymi buraczkami

Danie dla 4-6 osób. W związku z długim czasem przygotowania,  
gęś należy rezerwować z wyprzedzeniem 48 h.

**To danie podajemy z dzbankiem lokalnego wina**

---

**390 zł**