

MENU DEGUSTACYJNE GĘSINA I WINO

AMUSE BOUCHE

🍷 WINO MUSUJĄCE CUVEE BLANC - WINNICA KĘPA WIŚLICKA

TATAR ZE SZPIKOWANEJ SOLĄ PIERSI GĘSI / MAJONEZ ZE SZPROTY BAŁTYCKIEJ /
RYDZE

🍷 REGENT - WINNICA KĘPA WIŚLICKA

PIEROŻKI Z WĘDZONYM BUNDZEM / PALONY ZIEMNIAK /
PODSUSZANE MINIMUM 50 DNI PLASTRY PIERSI Z GĘSI

🍷 CHARDONNAY-RESERVA - WINNICA JURA

PÓŁGĘSEK LEŻAKOWANY W ROKITNIKU / RZEPA MARYNOWANA / ORZECHY ZIEMNE /
WARZYWA KORZENNE / YUZU

🍷 PINOT NOIR - WINNICA JURA

PIERŚ NA RÓŻOWO / BURAK / WIŚNIA / CIASTO CHLEBOWE

🍷 CABERNET CORTIS RESERVA - WINNICA JURA

KREMÓWKA KRAKOWSKA

🍷 MUSCARIS NO.1 - WINNICA ŻELAZNY

CENA Z WINE PAIRINGIEM 180 ZŁ

CENA BEZ WINE PAIRINGU 150 ZŁ

MENU DEGUSTACYJNE GĘSINA I WINO

AMUSE BOUCHE

🍷 WINO MUSUJĄCE CUVÉE BLANC - WINNICA KĘPA WIŚLICKA

WĘDZONE PLASTRY GĘSI / KURKI / BÓB / JAJKO WOLNO GOTOWANE W 62 ST /
SOS MAŚLANY

🍷 12 E MEZZO BIANCO PUGLIA ORGANIC - WINNICA VARVAGLIONE

TATAR ZE SZPIKOWANEJ SOLĄ PIERSI GĘSI / MAJONEZ ZE SZPROTY BAŁTYCKIEJ /
RYDZE / PIKLE

🍷 REGENT - WINNICA KĘPA WIŚLICKA

MAKARON WYPEŁNIANY / KACZKA / GĘŚ / POMIDOR / MŁODY SZPINAK /
POLSKI SER DOJRZEWAJĄCY STARY GIEWONT

🍷 MERLOT - CASTELFORTE VENETO

KONFITOWANE UDO Z GĘSI / WARZYWA KORZENNE / ROKITNIK / GRYKA / ZIEMNIAK /
SOS MAŚLANY

🍷 PINOT NOIR - WINNICA JURA

GĘŚ NA RÓŻOWO / CIASTO CHLEBOWE / SZPARAGI / BURAK / WIŚNIA

🍷 CABERNET CORTIS RESERVE - WINNICA JURA

SORBET Z GRUSZKI / LIMONKA / ROZMARYN

SERNIK JURAJSKI / BRZOSKWINIA

🍷 MUSCARIS NO.1 - WINNICA ŻELAZNY

CENA Z WINE PAIRINGIEM 240 ZŁ

CENA BEZ WINE PAIRINGU 185 ZŁ