



PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź, olej lniany, karmelizowana cebula, mus jabłkowy Herring, linseed oil, caramelized onion, apple mousse	48 PLN
Salata rzymska, kozi ser, ogórek, marynowana szalotka, majonez szczypiorkowy Romaine lettuce, goat cheese, cucumber, pickled shallot, chive mayonnaise	48 PLN
Półgęsek, domowa konfitura, fermentowany pieprz Smoked goose slices, homemade jam, fermented pepper	64 PLN
Tatar z pstrąga, pickle, chrzan, majonez koperkowy Trout tartare, pickles, horseradish, dill mayonnaise	68 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, syrop z węgierskiej papryki, ikra z pstrąga Seasoned beef tenderloin tartare, Hungarian pepper syrup, trout roe	78 PLN
Kremowe foie gras, konfitura z jabłek, karmelizowane pestki dyni Creamy foie gras, apple jam, caramelized pumpkin seeds	78 PLN
Comber z jelenia, orzech laskowy, czarna trufla, krem z czarnego czosnku Deer tenderloin, hazelnut, black truffle, black garlic cream	98 PLN

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z krokietem z gęsią, Suska Sechłońska Red borscht with a goose croquette, Suska Sechłońska	36 PLN
Krem z borowików, śmietana, czarny pieprz, szczypiorek Porcini cream soup, sour cream, black pepper, chives	38 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Domowe pieczywo z masłem Homemade bread with butter	22 PLN
Buraczki na ciepło, śmietanka, kminek Warm beets, cream, cumin	24 PLN
Dzikie brokoły, dressing ziołowy Wild broccoli, herb dressing	24 PLN
Pieczone ziemniaki, ziołowe masło, czosnek Baked potatoes, herb butter, garlic	24 PLN

Drodzy Państwo,
Do każdego menu degustacyjnego i do stolików powyżej 4 osób
doliczamy serwis w wysokości 12,5%.
Z wyrazami uznania,
Zespół restauracji Szara Gęś.

W naszej kuchni wykorzystujemy również produkty zawierające gluten i laktozę. Przez to nawet w daniach bezglutenowych i bez laktozy mogą pojawić się ich śladowe ilości.

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.

Menu z gramaturami, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u menagera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 6 grudnia 2024r. Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji. O szczegóły prosimy pytać kelnera. Karta menu ze znakowaniem potraw znajduje się do wglądu u menagera restauracji. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa z dnia 15.03.2013 zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania Dziennik ustaw 29.03.2014 poz. 414 §13.

MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

Menu pięciodaniowe / Five courses menu	360 PLN
Degustacja pięciu win / Five wines tasting	
Klasyczny / Classic	340 PLN
Premium	470 PLN
Bezalkoholowy / Non-alcoholic	190 PLN
Menu siedmiodaniowe / Seven courses menu	460 PLN
Degustacja siedmiu win / Seven wines tasting	
Klasyczny / Classic	410 PLN
Premium	690 PLN
Bezalkoholowy / Non-alcoholic	280 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kluseczki ziemniaczane, borowik, topinambur, czarna trufla Potato dumplings, porcini, Jerusalem artichoke, black truffle	74 PLN
Pierogi z gęsiną, cydr, jabłko, jarmuż, ser Bursztyn Goose dumplings with cider, apple, kale, Bursztyn cheese	78 PLN
Duszona cielęcina, dziki brokuł, sos truflowy Braised veal, wild broccoli, truffle sauce	98 PLN
Pierś z kaczki, purée z pasternaka, marynowana gruszka, sos Porto Duck breast, parsnip purée, pickled pear, Porto sauce	98 PLN
Filet z okonia, sos maślany, kapusta, ikra z pstrąga Sea bass fillet, butter sauce, cabbage, trout roe	124 PLN
Konfitowana nóżka z gęsi, modra kapusta, sos z Suski Sechłońskiej, żel z czarnej porzeczki Leg of goose confit, red cabbage, Suska Sechlonska sauce, blackcurrant gel	136 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, szpinak, sos pieprzowy Seasoned beef tenderloin, spinach, black pepper sauce	144 PLN

DESERY / DESSERTS

Krem śmietankowy z makiem, prażone jabłka, kruszonka piernikowa Poppy seed cream with roasted apples and gingerbread crumble	48 PLN
Ciasto czekoladowe, krem chantilly, liofilizowane maliny Chocolate cake, crème chantilly, freeze-dried raspberries	48 PLN
Szara Gęś - nasza specjalność Grey Goose - our speciality	52 PLN
Selekcja serów Cheese selection	84 PLN

Dear Sir/Madam,
For each tasting menu and for tables of more than 4 people,
we add a service fee of 12,5%.
With best regards,
The Szara Gęś Restaurant Team

We also use gluten- and lactose-containing products in our kitchen. As a result, trace amounts of it may appear even in gluten-free and lactose-free dishes.

All our dishes are prepared according to our own unique recipes. Hot dish waiting time is 30 minutes.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to the restaurant manager about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices include VAT. This menu is valid from December 6th, 2024. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.