



PRZYSTAWKI / STARTERS

Ostryga Gillaudeau, sos mignonette Oyster Gillaudeau, mignonette sauce	1 szt. / 29 PLN
Kawior Syberyjski ***** Antonius Kawior z jesiotra syberyjskiego, podawany z gryczanymi blinami, pikle, wędzona śmietana Siberian sturgeon caviar served with buckwheat pancakes, pickles, smoked cream	30 g / 330 PLN
Salata rzymska, kozi ser, ogórek, marynowana szalotka, rzodkiewka, majonez szczypiorkowy Romaine lettuce, goat cheese, cucumber, pickled shallot, radish, chive mayonnaise	52 PLN
Półgęsek, domowa konfitura, fermentowany pieprz Smoked goose slices, homemade jam, fermented pepper	64 PLN
Macerowana troć, marynowane buraki, soliród, mus chrzanowy Macerated trout, pickled beets, samphire, horseradish mousse	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 figi, karmelizowane orzechy pekan Creamy foie gras, fig jam, caramelized pecans	78 PLN
Comber z jelenia, orzech laskowy, czarna trufla, krem z czarnego czosnku Półgęsek, domowa konfitura, fermentowany pieprz	98 PLN

ZUPY / SOUPS

Żurek na wędzonej gęsinie, półgęsek, wędzona oliwa, puree chrzanowe Sour rye soup with smoked goose breast, smoked olive oil, horseradish puree	38 PLN
Krem z zielonych warzyw, marynowany por, mus z bryndzy Cream of green vegetables, pickled leek, bryndza cheese mousse	38 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Domowe pieczywo z masłem Homemade bread with butter	22 PLN
Ogórek, crème fraîche, koperek Cucumber, crème fraîche, dill	24 PLN
Karmelizowana marchewka, orzechy laskowe, masło palone Caramelized carrots, hazelnuts, brown butter	24 PLN
Pieczone ziemniaki, czosnek, zioła Baked potatoes, garlic, herbs	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 managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 15 kwietnia 2025r. Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji. O szczegóły prosimy pytać kelnera. Karta menu ze znakowaniem potraw znajduje się do wglądu u managera 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
Menu siedmiodaniowe / Seven courses menu	460 PLN
Degustacja pięciu win / Five wines tasting Bezalkoholowy / Non-alcoholic Klasyczny / Classic Premium	190 PLN 340 PLN 470 PLN
Degustacja siedmiu win / Seven wines tasting Bezalkoholowy / Non-alcoholic Klasyczny / Classic Premium	280 PLN 410 PLN 690 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kluseczki ziemniaczane, sos z sera Bursztyn, sezonowe warzywa Potato dumplings, Bursztyn cheese sauce, seasonal vegetables	74 PLN
Pierogi z gęsiną, cydr, jabłko, groszek cukrowy Goose dumplings with cider, apple, sugar snap peas	78 PLN
Kurczak zagrodowy z truflą, por Free range chicken with truffle, leek	98 PLN
Duszona cielęcina, dziki brokuł, sos miodowy z gorczycą Braised veal, wild broccoli, honey sauce with mustard	108 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 Sechlońskiej, galaretką z czarnej porzeczki Leg of goose confit, red cabbage, Suska Sechlonska sauce, blackcurrant jelly	136 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, szpinak, sos pieprzowy Seasoned beef tenderloin, spinach, black pepper sauce	144 PLN

DESERY / DESSERTS

Sernik, sezonowe owoce Cheesecake, seasonal fruits	48 PLN
Mrożony krem śmietankowy, migdały, sos karmelowy Frozen cream, almonds, caramel sauce	48 PLN
Szara Gęś - nasza specjalność Grey Goose - our specialty	54 PLN
Selekcja polskich serów Polish 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 April 15th, 2025. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.