

---

PRZYSTAWKA / STARTER:

GALANTYNA Z GĘSI / MAJONEZ Z FOIE GRAS / KORZENNA ŚLIWA 39,-  
W OCCIE / ŻEL Z SUSZONEJ ŻURAWINY I CZERWONEGO WINA  
GOOSE GALANTINE / MAYONNAISE WITH FOIE GRAS / SPICY PLUM IN VINEGAR /  
DRY CRANBERRY & RED WINE GEL

ZUPA: / SOUP:

ZUPA CEBULOWA NA BULIONIE Z PIECZONEJ GĘSI / 29,-  
GROSZEK PTYSIOWY Z SEREM GRUYERE / GĘSIE ŻOŁĄDKI / MAJERANEK  
ONION SOUP MADE ON ROASTED GOOSE BROTH / PEA PUFF WITH GRUYERE CHEESE /  
GOOSE GIZZARD / MARJORAM

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE:

UDKO Z GĘSI CONFIT / RAGOUT Z PIECZONYCH BURAKÓW 119,-  
I SUSZONEJ ŚLIWKI / KLUSKI ŚLĄSKIE / BRZOSKWINIA / SOS CIEMNY  
GOOSE LEG CONFUTE / ROASTED BEETROOT AND DRY PLUM RAGOUT / SILESIAN DUMPLINGS /  
PEACH / DARK SAUCE

