
PRZYSTAWKA / STARTER:

OKRASA Z GĘSI „OBONA” / GRZYBY W OCCIE / MAJONEZ MAJERANKOWY / 49,-
CHRUPIĄCA CEBULA / PIECZYWO ŻYTNIE
GOOSE GREASE “OBONA” / MUSHROOMS IN VINEGAR / MARJORAM MAYONNAISE /
CRISPY ONION / RYE BREAD

ZUPA: / SOUP:

ROSÓŁ Z PIECZONEJ GĘSI / RAVIOLO Z BOROWIKIEM I WARZYWAMI / 35,-
PIETRUSZKA / MORELA
ROAST GOOSE BROTH / RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM AND VEGETABLES /
PARSLEY / APRICOT

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE:

GLAZUROWANA NOGA Z GĘSI / KOPYTKA Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW / 129,-
MODRA KAPUSTA / ŚLIWKA / SOS Z FOIE GRAS
GLAZE GOOSE LEG / BAKED POTATO DUMPLINGS / RED CABBAGE / PLUM / FOIE GRAS SAUCE

