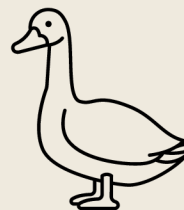




Menu sezonowe



PRZYSTAWKA:



Półgęsek 42

pierś z gęsi | dżem śliwkowy | marynowana dynia piżmowa | wędzony
creme fraiche chips ziemniaczany | musztardowiec | puder z buraka
(120 g)

ZUPA



WEGE Krem z pieczonej dyni piżmowej 21

salsa z mango i granatem | plastry chrupiącej marchewki | listki
kolendry | kokosowy wir (300 g)

DANIE GŁÓWNE

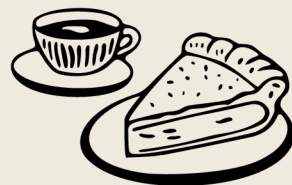


GLUTEN FREE

Żołądki gęsie 61

demi glace z jeżynami | puree ziemniaczane | surówka z
marynowanego buraka | chips z jarmużu
(120g | 30g | 100g | 120g)

DESER



GLUTEN FREE

Złocisty Creme brulle 18

macerowana czerwona porzeczka | syrop z czarnego bzu | mięta
(140 g)



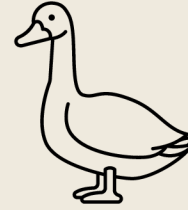
Falo

Seasonal menu



APPETIZER:

Half goose 42



goose breast | plum jam | marinated butternut squash | smoked
creme fraiche | potato chips | mustard | beetroot powder (120 g)

SOUP

WEGE Cream of Roasted Butternut Squash 21

mango and pomegranate salsa | crispy carrot slices | coriander
leaves | coconut swirl (300 g)



MAIN COURSE



GLUTEN FREE

Goose stomachs 61

blackberry demi-glace | potato puree | pickled beetroot salad | kale
chips (120g | 30g | 100g | 120g)

DESSERT



GLUTEN FREE

Golden Creme Brulee 18

macerated redcurrant | elderberry syrup | mint (140 g)

