

M E N U
G E S I N A
Restauracja Jęzon

Przystawka

Tatar z piersi gęsi

Siekane delikatne mięso z piersi gęsi domowego chowu,
podawane z marynowanymi gruszkami z naszej spiżarni,
szalotką, kapary, musztarda gorczykowa oraz nasz
domowy chleb.

35,00

Z u p y

Rosół z gęsi i kaczki

domowe kluski ręcznie robione, pulpeciki z gęsiny, pieczony
pomidor

(*laktoza, *gluten, *jaja, śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) (250 ml)

23,00

D e s e r

Rogal z białym makiem, orzechami, rodzynkami, migdałami,
polewa - wyrób własny

(*laktoza, *gluten, *jaja, *orzechy, śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca)

(150g)

15,00

M E N U

G E S I N A

Restauracja Syzon

D a n i a g ł ó w n e

Gęś pieczona cała / pół gęsi

Gęś faszerowana nadzieniem z jabłkami i rodzynkami, podawana z ziemniakiem pieczonym, kopytkami, kapustą modrą, warzywa pieczone, sos agrestowy

180,00/kg z dodatkami

150,00/kg bez dodatków

(*laktoza, *gluten, *jaja, *orzechy, migdały, śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca)

Gołąbki z farszem z gęsi

Risotto grzybowe, olej szczypiorkowy, brokuł, sos

(*laktoza, *jaja, *gluten śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) 150/150/80g

49,00

Pierś z gęsi sous vide

Krokiet ziemniaczany faszerowany fasolą edamame, dynia marynowana, glazurowane żółte buraki, mandarynka, sos

(*laktoza, *jaja, *gluten śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) 180/150/80g

58,00

Noga z gęsi confit

Puree z selera z kasztanami jadalnymi, jus z gęsi, modra kapusta, gruszka

(*laktoza, *jaja, *gluten śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) 200/80/100g

58,00

Pierogi z gęsiną

Własnego wyrobu, ręcznie klejone pierogi z farszem z gęsi, frużelina ze śliwek, chips z topinamburu

(*laktoza, *jaja, *gluten śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) 360/60g

39,00

Żołądki gęsie

Wolnogotowane żołądki z gęsi w korzennym sosie, placki warzywne, marchew sous vide, żółty burak

(*laktoza, *jaja, *gluten śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca) 150/150/80g

45,00

M E N U
G E S I N A
Restauracja Jagon

Z u p y

Pomidorowa na wywarze warzywnym lanymi kluskami
18,00

Dania główne

Kluski dyniowe z sosem orzechowym

Wykwintne kluski robione z dyni, marynowane tofu, smażona cukinia, cebula, winogrono, pieczona cieciora na ostro, sos orzechowy, prażone pestki dyni.

(*laktoza, *gluten, *jaja, *orzechy, śladowe ilości: *sezam, *seler, *soja, *gorczyca)
(300g)

Kotlet schabowy z kością

Kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

(laktoza, *gluten, *jaja śladowe ilości: *seler, *sezam, *soja, *gorczyca)

(280/100/100g)

Polędwiczki z kurczaka

Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki, surówka, sos czosnkowy lub ketchup

(* jaja, *gluten, *laktoza, śladowe ilości: *seler, *sezam, *soja, *gorczyca)

(150/100/100g)