



GĘSINA 2015

GÄNSEFLEISCH 2015
GOOSE MEAT 2015

15.10.2015 - 13.12.2015

AQUARIUS

hotel spa & wellness


Slow Food®



Gęsina na św. Marcina

W cenie każdego dania serwujemy kieliszek wina

Starter

Gęsi smalec \ Szara reneta \ Razowa grzanka

Przystawka

Parfait z gęziej wątróbki \ Cydr
\ Wanilia \ Trufła \ Frise \ Figa

39 PLN

Przystawka gorąca

Pierogi z gęsiny \ Kasza gryczana
\ Gęsie żołądki \ Szalotka

39 PLN

Danie główne

Pierś z gęsi sous vide \ Brusznica \ Sos porzeczkowy
\ Bataty \ Kapusta czerwona \ Jabłko kompresowane

62 PLN

Deser

Sernik \ Morwa \ Crunch piernikowy
\ Karmelizowana gruszka

21 PLN




Slow Food®
Polska



Gęsina na św. Marcina

Im Preis jedes Gerichts ein Glas Wein

Starter

Gänseeschmalz \ Renette \ Vollkorntoast

Vorspeise

Gänseleberparfait \ Zider \ Vanille \ Trüffel \ Frise \ Feige

39 PLN

Heiße Vorspeise

Piroggen mit Gänsefleisch \ Buchweizengrütze
\ Gänsemägen \ Schalotte

39 PLN

Hauptgericht

Gänsebrust sous vide \ Preiselbeere
\ Johannisbeere Sauce \ Süßkartoffeln \ Rotkohl \ Apfel

62 PLN

Dessert

Käsekuchen \ Maulbeere \ Lebkuchencrunch
\ Karamellierte Birnen

21 PLN


Slow Food[®]
Polska



Gęsina na św. Marcina

The price of each dish we serve a glass of wine

Starter

Goose lard \ Russet apple \ Wholemeal toast

Appetizer

Goose liver parfait \ Cider \ Vanilla \ Truffle \ Frise \ Fig

39 PLN

Hot Appetizer

Dumplings with goose meat filling \ Buckwheat
\ Goose gizzards \ Shallot

39 PLN

Main course

Goose breast sous vide \ Cowberry \ Currant sauce
\ Sweet potatoes \ Red cabbage \ Apple

62 PLN

Dessert

Cheesecake \ Mulberry \ Gingerbread crunch
\ Caramelised pear

21 PLN


Slow Food[®]
Polska

