

# GUSTAW

RESTAURACJA Z HISTORIĄ

## Przystawki

STARTERS

### Tatar wołowy

57 zł

tatar z polędwicy wołowej | grzyby | żółtko | ziemniak  
beef tenderloin tartare | mushrooms | egg yolk | potato

### Żołądki

44 zł

gęsie żołądki | dynia | trawa żubrowa  
goose stomachs | pumpkin | bison grass

### Kozi ser

42 zł

ser kozi | burak | wino | miód  
chèvre | beetroot | wine | honey

### Pasztet z brioszką

48 zł

pasztet kaczki | brioszka | wiśnia  
duck pâté | brioche | cherry

### Śledź

39 zł

śledź matjas | zielone jabłko | wędzona śmietana | ikra z pstrągą  
matjas herring | green apple | smoked cream | trout roe

### Foie Gras

59 zł

foie gras | brioszka | konfitura  
foie gras | brioche | preserve

## Zupy

SOUPS

### Keselica

36 zł

żur łemkowski – keselica | półgęsek | jajko  
lemko-style sour soup – keselica | smoked goose | egg

### Bulion

36 zł

bulion grzybowy | pieróg jagnięcy | kania  
mushroom broth | lamb dumpling | parasol mushroom

### Sernik

36 zł

sernik pistacjowy | wiśnia | kruszonka czekoladowa  
pistachio cheesecake | cherry | chocolate crumble

### Pomarańcza

36 zł

karmelizowana biała czekolada | likier Grand Marnier |  
biszkopt | pomarańcza  
caramelized white chocolate | liqueur Grand Marnier | orange |  
spong cake

## Dania Główne

MAIN DISHES

### Kopytka z grzybami



57 zł

kopytka | grzyby | byndza | trufia  
potato dumplings | mushrooms | salted seep cheese | truffle

### Kaczka

76 zł

pierś z kaczki | czerwona kapusta | wiśnia | puree z ziemniaka  
duck breast | red cabbage | cherry | potato purée

### Świeca wołowa

87 zł

świeca wołowa | dziki brokuł | puree z pietruszki | sos pieprzowy  
beef shoulder tender | wild broccoli | parsley puree | pepper sauce

### Kulbin

88 zł

kulbin | sos maślany z kaparami | kalafior | groszek  
pollock | butter caper sauce | cauliflower | peas

### Stek wołowy

150 zł

polędwica wołowa | trufia | ziemniak | sos pieprzowy  
beef tenderloin | truffle | potato | pepper sauce

Dodatek: foie gras  
Addition: foie gras

50 zł

### Sarna

180 zł

comber z sarny | topinambur | fermentowany czosnek | grzyby  
venison loin | Jerusalem artichoke | fermented garlic | mushrooms

## Desery

DESSERT

### Czekoladow ciastko

36 zł

orzech laskowy | czekolada mleczna | solony karmel  
mus z czekolady karmelowej | jadalne płatki złota  
hazelnuts | milk chocolate | salted caramel | caramel chocolate  
mousse | edible gold

### Lody własnej produkcji

32 zł