Przystawki

STARTERS

Tatar wołowy | Beef tartare 72 zł
polędwica wołowa | fermentowany pieprz | opieńki | żółtko
beef tenderloin | fermented pepper | honey mushrooms | egg yolk

Kozi ser | Goat cheese 55 zł
młody burak | brusznica | porto | orzechy laskowe
young beetroot | lingonberry | porto | hazelnuts

Pasztet z brioszką | Pate with brioche 60 zł
pasztet kaczy | brioszka | wiśnia
duck pâté | brioche | cherry

Śledź | Herring 52 zł
śledź holenderski | zielone jabłko | kwaśna śmietana | ikra z pstrąga
dutch herring | green apple | sour cream | trout roe

Foie Gras 75 zł
brioszka | czereśnia
brioche | cherry

Selekcja regionalnych serów | Selection of regional cheeses 120 zł
sery z Wańczykówki, Kozłonogi i Syrnicy Dolnośląskiej | miód | dżem z mirabelki i musztardy |
brioszka Wańczykówka, Kozłonogi, and Syrnica Dolnośląska cheeses | honey | mirabelle plum and mustard jam | brioche

Dania Główne

MAIN DISHES

Pierogi | Dumplings 85 zł
grzyby | trufla | ziemniaki
mushrooms | truffle | potatoes

Kaczka | Duck breast 95 zł
czerwona kapusta | wiśnia | puree z ziemniaka
red cabbage | cherry | potato purée

Królik | Rabbit 105 zł
kiszona marchew | kurki | kasztany | demi-glace owocowy
fermented carrot | chanterelles | chestnuts | fruit demi-glace

Jesiotr | Sturgeon 120 zł
groszek | kalarepa | beurre blanc
green peas | kohlrabi | beurre blanc

Stek wołowy | Beef steak 169 zł
polędwica wołowa lub antrykot * | ziemniak | sos pieprzowy
beef tenderloin or ribeye steak | potato | pepper sauce

dodatek: foie gras lub trufla / addition: foie gras or truffle 60 zł
* do wyboru / to choose 30 zł

Sarna | Roe deer 206 zł
comber z sarny | pasternak | grzyby
venison loin | parsnip | mushrooms

Gołąb | Pigeon 220 zł
foie gras | jeżyna | burak | pachnotka
foie gras | blackberry | beetroot | perilla

Zupy

SOUPS

Keselica 44 zł
żur łemkowski – keselica | półgęsek | jajko
lemko-style sour soup – keselica | smoked goose | egg

Bulion grzybowy | Mushroom broth 44 zł
pieróg jagnięcy | duxelle
lamb dumpling | duxelle

Desery

DESSERT

Mirabelka | Mirabelle plum 42 zł
biała czekolada | earl grey
white chocolate | earl grey

Drożdzówka | Sweet yeast bun 42 zł
biały mak | lody rumowe
white poppy seeds | rum ice cream

Lody własnej produkcji | Artisan Ice cream 40 zł

Drodzy Goście,

1. Do rachunków rezerwacji grupowych (od 6 osób) doliczamy opłatę za serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.
2. W przypadku gdybyście chcieli Państwo dzielić się rozliczeniem rachunku końcowego, bardzo prosimy o poinformowanie o tym obsługi przy składaniu zamówienia
3. Dostępne jest również menu degustacyjne. Aktualne informacje o ofercie i zasadach rezerwacji znajdą Państwo na naszej stronie internetowej: www.restauracjagustaw.pl lub u obsługi

Dziękujemy!

Dear Guests!

1. A service charge of 12.5% of the total bill is added to group reservations (for 6 or more people).
2. If you would like to split the final bill, please inform our staff when placing your order.
3. A tasting menu is avaliable. Current rules and reservation policies can be found on our website: www.restauracjagustaw.pl or ask our staff.

Thank you!

MICHELIN 2025