

# GUSTAW

RESTAURACJA Z HISTORIĄ

## Menu degustacyjne Tasting menu

### Przegrzebek

czyściec | kawior Antonius\*\*\*\* | kwiat bzu

### Gęś

ślonina | fermentowany pieprz | grzyby

### Rosół z gołębia

marchew | grzyby | jabłko

### Sandacz

kiszona marchew | beurre blanc

### Comber z sarny

topinambur | cebula | serce wołowe

### Mirabelka

biała czekolada | earl grey

### Scallop

chinesse artichoke | Antonius caviar \*\*\*\* | elderflower

### Goose

pork backfat | fermented pepper | mushrooms

### Pigeon broth

carrot | mushrooms | apple

### Zander

pickled carrot | beurre blanc

### Venison loin

jerusalem artichoke | onion | beef heart

### Mirabelle plum

white chocolate | earl grey

**Cena: 430 zł za osobę | Price: 430 PLN per person**

**Pairing win: 220 zł za osobę | Wine pairing: 220 PLN per person**

Pairing win jest opcjonalny. The wine pairing is optional.

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5% jego wartości.

For parties of 4 or more, a 12.5% service charge will be added to the bill.

**Menu tylko na zamówienie. Wymagana jest wcześniejsza rezerwacja  
potwierdzona zadatkiem. Available by pre-order only.  
An advance reservation secured with a deposit is required.**

### Kontakt

Tel. +48 600 088 496

rezerwacje@restauracjagustaw.pl

50-082 Wrocław, ul. Ks. Piotra Skargi 18 A

www.restauracjagustaw.pl