

GUSTAW

RESTAURACJA

Przystawki

Śledź | Herring

śledź holenderski | zielone jabłko | kwaśna śmietana | ziemniak
dutch herring | green apple | sour cream | potato

44 zł

Tost z Rakami | Crayfish toast

szyjki rakowe | bułka maślana | podkiszana kapusta
crayfish tails | brioche | fermented cabbage

44 zł

Pasztet z brioszką | Pate with brioche

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

49 zł

Tatar wołowy | Beef tartare

polska polędwica wołowa | ogórek | czosnek niedźwiedzi
polish beef tenderloin | cucumber | wild garlic

69 zł

Kaszanka

cebula | jabłko | musztarda
onion | apple | mustard

39 zł

Selekcja regionalnych serów | Selection of regional cheeses

sery z Wańczykówki |
miód | dżem z jabłka i musztardy | brioszka
Wańczykówka cheeses |
honey | apple and mustard jam | brioche

79 zł

Zupy

SOUPS

Keselica

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

39 zł

Zupa rybna | Fish soup

nać selera | krokiet rybny | warzywa
celery leaves | fish croquette | vegetables

39 zł

Czosnkowa | Garlic soup

czosnek niedźwiedzi | pyza mięsna | półgęsek
wild garlic | pyza meat | smoked goose

37 zł

Menu degustacyjne 6-daniowe

Menu degustacyjne – wymagana wcześniejsza
rezerwacja Tasting menu available by prior
reservation only

299 zł

Dania Główne

MAIN DISHES

Sałatka z Kozim serem | Goat cheese salad

kozy ser | sałaty | czosnek niedźwiedzi | brzosznica
goat cheese | salad | wild garlic | lingonberry

59 zł

Pierogi | Dumplings

ziemniaki | twaróg | czosnek niedźwiedzi | nowalijki
potatoes | cottage cheese | wild garlic | spring vegetables

69 zł

Kurcze pieczone | Roast chicken

69 zł

baby kurczak | ziemniaki | gruszka | glazura
baby chicken | potatoes | pear | glaze

Polik wołowy | Beef cheek

78 zł

polik wołowy | brokuł | cukinia | sos pieprzowy
beef cheek | broccoli | zucchini | pepper sauce

Kaczka | Duck breast

89 zł

czerwona kapusta | wiśnia | puree z ziemniaka
red cabbage | cherry | potato purée

Kulbin | Meagre

99 zł

groszek | zielone warzywa | kurki | beurre blanc
green vegetables | chanterelle mushrooms | beurre blanc

Stek wołowy | Beef steak

169 zł

polska polędwica wołowa | ziemniak | sos pieprzowy
polish beef tenderloin | potato | pepper sauce
dodatek: foie gras / trufla | addition: foie gras / truffle
* do wyboru / to choose

60/30 zł

Sarna | Roe deer

194 zł

comber z sarny | topinambur | kurki | sos truflowy
venison loin | Jerusalem artichoke | chanterelle
mushrooms | truffle sauce

Desery

Czarna porzeczką | Mirabelle plum

39 zł

mus z białej czekolady | chatwa | czarna porzeczką | kruszonka
czarny bez
white chocolate mousse | halva | blackcurrant | crumble
| black elderberry

Śliwka | Plum

39 zł

śliwka | beza | kruszonka | lody
plum | meringue | crumble | ice cream

Lody własnej produkcji | Artisan Ice cream

37 zł

śmietankowe | czekoladowe | pistacjowe | sorbet truskawka
vanilla | chocolate | pistachio | strawberry sorbet

Autorskie lody szefa kuchni | The chef's signature ice cream

39 zł

Zapytaj kelnera o smaki
Ask the waiter about the flavors



12,5% serwisu doliczane od 6 osób

12,5% service charge added from 6 people.

www.restauracjagustaw.pl | mob. + 48 600 088 496

