

GUSTAW

RESTAURACJA Z HISTORIĄ

Menu degustacyjne Tasting menu

Amuse Bouche

Raki

ogórek | szpinak

Gęś

czyściec | czosnek niedźwiedzi | grzyby

Keselica - żur łemkowski

żółtko | wędzonka | słonina

Sandacz

marchew | ziemniaki | beurre blanc

Gołąb

burak | jeżyna

Mirabelka

biała czekolada | krem diplomat

Crawfish

cucumber | spinach

Goose

chinese artichoke | wild garlic | mushrooms

Keselica - sour soup

yolk | smoked meat | pork backfat

Zander

carrot | potatoes | beurre blanc

Pigeon

beetroot | wild blackberry

Mirabelle plum

white chocolate | diplomat cream

Wety

Cena: 299 zł za osobę | Price: 299 PLN per person

Pairing win: 199 zł za osobę | Wine pairing: 199 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. Na życzenie możliwe są zmiany w menu dla osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Available by pre-order only. An advance reservation secured with a deposit is required. Menu adjustments available for allergies and intolerances upon request.



Kontakt

Tel. +48 600 088 496

rezerwacje@restauracjagustaw.pl

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

www.restauracjagustaw.pl

