

GUSTAW

RESTAURACJA

Przystawki

STARTERS

Tatar wołowy | Beef tartare

polska polędwica wołowa | grzyby | szalotka | ziemniak
polish beef tenderloin | mushrooms | shallot | potato

69 zł

Gęsie żołądki | Goose Gizzards

gęsie żołądki | dynia | majonez czosnkowy
goose gizzards | pumpkin | garlic mayonnaise

45 zł

Pasztet z brioszką | Pâté with brioche

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

49 zł

Śledź | Herring

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

44 zł

Kozi ser



mus z koziego sera | burak | brusznicza
goat cheese mousse | beetroot | lingonberry

44 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

99 zł

Zupy

SOUPS

Keselica

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

39 zł

Zupa rybna | Fish soup

seler naciowy | krokiet rybny | warzywa
celery leaves | fish croquette | vegetables

39 zł

Menu degustacyjne 6-daniowe

299 zł

6-course Tasting Menu

Wymagana jest wcześniejsza rezerwacja: +48 600 088 496
Advance reservation is required: +48 600 088 496

MICHELIN
2025

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026

Dania Główne

MAIN DISHES

Gołąbki z peczykiem | Cabbage Rolls with Pearl Barley



kapusta | peczyk | białe warzywa | grzyby
cabbage | pearl barley | white root vegetables | mushrooms

59 zł

Pierogi z grzybami | Wild Mushroom Pierogi



ziemniak | grzyby leśne | dynia | piana wędzona
potato | wild mushrooms | pumpkin | smoked foam

69 zł

Kurczę pieczone | Roast Chicken

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

69 zł

Polik wołowy | Beef cheek

polik wołowy | purée z ziemniaka | pikle | sos pieprzowy
beef cheek | potato purée | pickles | pepper sauce

84 zł

Kaczka | Duck breast

czerwona kapusta | wiśnia | sos owocowy | purée z ziemniaka
red cabbage | cherry | fruit sauce | potato purée

89 zł

Jesiotr | Sturgeon

jesiotr | ziemniak | groszek | kalarepa | sos cytrynowy
sturgeon | potato | peas | kohlrabi | lemon sauce

99 zł

Stek wołowy | Beef steak

polska polędwica wołowa | gratin | sos pieprzowy
polish beef tenderloin | gratin | pepper sauce
Polecamy dodatek foie gras + 60 zł lub trufli + 30 zł
We recommend adding foie gras (+PLN 60) or truffle
(+PLN 30).

169 zł

Sarna | Roe Deer Loin

Comber z sarny | topinambur | skorzonera | sos pieprzowy
Roe deer loin | Jerusalem artichoke | black salsify | pepper
sauce

194 zł

Desery

DESSERTS

Czarna porzeczka | Blackcurrant

mus z białej czekolady | chałwa | kruszonka | czarna porzeczka
white chocolate mousse | halva | crumble | blackcurrant

39 zł

Cynamonowa bomba | Cinnamon Bomb

cynamonka | lody cynamonowe | sos angielski
cinnamon roll | cinnamon ice cream | crème anglaise

39 zł

Lody własnej produkcji | Artisan Ice cream

śmietanka | czekolada | sorbet truskawka
sweet cream | chocolate | strawberry sorbet

37 zł

Od 6 osób doliczamy 12,5% opłaty serwisowej.
From 6 people, a 12.5% service charge will be added.

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