

## SZARA GĘŚ MENU

### SIGNATURE POLISH CREATIONS

Pstrąg macerowany w soli, piklowana cebula, chrzan, olej Trout macerated in salt, pickled onions, fresh horseradish, St. Lawrence Mountains rapeseed oil	68 PLN
Polędwica z jelenia, czarna trufla, krem z czarnego czosnku Deer tenderloin, black truffle, black garlic cream	98 PLN
Lody z foie gras, karmelizowana chałka, konfitura figowa Foie gras ice cream, caramelized brioche, fig jam	82 PLN
Podpłomyk, grzyby w maśle estragonowym, kozi ser, miód Charcoal flatbread, mushroom in tarragon butter, soft goat cheese, honey	68 PLN
Smażone pierożki z gęsiną, wędzona śmietana, żurawina, wędzona słonina	82 PLN
Pan fried dumplings with goose, smoked cream, cranberries, smoked bacon	
Okoń morski, sos holenderski na palonym maśle, szparagi, ikra z pstrąga	124 PLN
Sea bass, burnt butter hollandaise, asparagus, trout roe	
Sezonowana polędwica wołowa, szpinak, sos pieprzowy, smażona foie gras	144 PLN
Charcoal Chateaubriand, spinach, peppercorn sauce, pan fried foie gras	

### DODATKI / SIDES

Sałata rzymska, ketchup, furikake, prażony czosnek Gem lettuce, ketchup mayo, furrikake, roasted garlic	26 PLN
Selekcja pomidorów, malina, wędzona śmietana Tomatoes selection, fresh raspberry, smoked cream	26 PLN
Domowe frytki, majonez z czarnym pieprzem Homemade fries, black pepper mayo	26 PLN
Focaccia, chleb na zakwasie, masło z miso Focaccia, sourdough bread, butter with miso	22 PLN

### DESERY / DESSERTS

Krem czekoladowy z oliwą extra vergin, karmel z miso, konfitura z yuzu	46 PLN
Chocolate cream with extra virgin olive oil, miso caramel, yuzu jam	
Deser "Szara Gęś" "Grey Goose" dessert	52 PLN



## SZARA GĘŚ LE PRIVÉ MENU

Ostrygi Gillardeau, cytryna, mignonette, ponzu Gillardeau Oysters, lemon, mignonette, ponzu	29 PLN/1 szt 29 PLN/1 pcs
Guacamole, domowe nachos, warzywa (rzodkiewka, marchew, ogórek)	48 PLN
Guacamole, homemade nachos, vegetables (radish, carrot, cucumber)	
Ceviche z okonia morskiego, tiger de letche, jalapeno, kolendra	78 PLN
Sea bass ceviche, tiger de letche, jalapeno, coriander	
Tatar z sezonowanej polędwicy, pikantny majonez, ikra z pstrąga	84 PLN
Seasoned beef sirloin tartare, spicy mayo, trout roe	
Krewetki smażone w tempurze, pikantny majonez Black tiger tempura shrimps, spicy mayo	74 PLN
Tatar z tuńczyk yellowfin, guacamole, wasabi, ponzu Yellowfin tuna tartare, guacamole, wasabi, ponzu	86 PLN
Pikantny bulion z gęsi, krewetki, makaron z czarnym czosnkiem	38 PLN
Spicy goose broth, tiger prawn, homemade black garlic noodles	
Sezonowana wieprzowina "pluma" (dry aged), pieprzowa siracha, chrupka wieprzowa, papryczki padron	86 PLN
Dry aged pork „pluma”, pepper sriracha, crispy pork skin, padron peppers	
Żeberka wieprzowe, wędzone śliwki, orzech laskowy, dymka Pork ribs, smoked plums, hazelnuts, scallions	86 PLN
Pierś z kaczki, glazura sojowa, marynowana rzodkiew, bao Duck breast, soy glaze, pickled radish, bao	98 PLN

Drodzy Państwo,  
Do stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.  
Z wyrazami uznania,  
Zespół restauracji Szara Gęś.

Dear Sir/Madam,  
For tables of more than 4 people, we add a service fee of 12.5%.  
With best regards,  
The Szara Gęś Restaurant Team

W naszej kuchni wykorzystujemy również produkty zawierające gluten i laktozę. Przez to nawet w daniach bezglutenowych i bez laktozy mogą pojawić się jego śladowe ilości. Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut. Menu z gramaturami, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 9 maja 2024r. Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji. O szczegóły prosimy pytać kelnera. Karta menu ze znakowaniem potraw znajduje się do wglądu u managera restauracji. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa z dnia 15.03.2013 zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania Dziennik ustaw 29.03.2014 poz. 414 §13.

We also use gluten- and lactose-containing products in our kitchen. As a result, trace amounts of it may appear even in gluten-free and lactose-free dishes. All our dishes are prepared according to our own unique recipes. Hot dish waiting time is 30 minutes. If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to the restaurant manager about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices include VAT. This menu is valid from May 9th, 2024. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.