

SZARA GĘŚ MENU

SIGNATURE POLISH CREATIONS

Podpłomyk, grzyby w maśle estragonowym, kozi ser, miód Charcoal flatbread, mushrooms in tarragon butter, goat cheese, honey	49 PLN
Tatar z pstrąga, pickle, chrzan, majonez koperkowy Trout tartare, pickles, horseradish, dill mayonnaise	68 PLN
Smażone pierożki z gęsiną, wędzona śmietana, żurawina, wędzona słonina Pan-fried dumplings with goose, smoked cream, cranberry, smoked bacon	78 PLN
Comber z jelenia, czarna trufla, krem z czarnego czosnku Deer tenderloin, black truffle, black garlic cream	98 PLN
Okoń morski, sos maślany, kapusta, ikra z pstrąga Sea bass, butter sauce, cabbage, trout roe	124 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, szpinak, sos pieprzowy Seasoned beef tenderloin, spinach, peppercorn sauce	144 PLN

DODATKI / SIDES

Focaccia, chleb na zakwasie, masło z miso Focaccia, sourdough bread, butter with miso	22 PLN
Domowe frytki, majonez z czarnym pieprzem Homemade fries, black pepper mayonnaise	24 PLN
Dziki brokuły, czosnek Wild broccoli, garlic	24 PLN
Domowe nachos, guacamole Homemade nachos, guacamole	32 PLN

DESERY / DESSERTS

Ciasto czekoladowe, krem chantilly, liofilizowane maliny Chocolate cake, crème chantilly, freeze-dried raspberries	48 PLN
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
Bao, krewetki, majonez kewpie, kolendra, czerwona cebula Bao with shrimps, kewpie mayonnaise, coriander and red onion	59 PLN
Sałatka z grillowanym awokado, pesto z kolendry, habanero, kozi ser Grilled avocado salad with coriander pesto, habanero pepper and goat cheese	64 PLN
Zupa rybna Łosoś label rouge, okoń, mleko kokosowe, limonka, kolendra, kiełki bambusa Fish soup Label rouge salmon, perch, coconut milk, lime, coriander, bamboo shoots	66 PLN
Krewetki smażone w tempurze, pikantny majonez Black tiger tempura shrimps, spicy mayonnaise	68 PLN
Sashimi z łososia label rouge, jalapeño, esencja cebulowa, czosnek Sashimi of label rouge salmon, jalapeño, onion essence, garlic	74 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy, pikantny majonez, ikra z pstrąga Seasoned beef tenderloin tartare, spicy mayonnaise, trout roe	78 PLN
Ceviche z białego halibuta, limonka, leche de tigre, aji amarillo, kolendra Halibut ceviche, lime, leche de tigre, aji amarillo, coriander	78 PLN
Żeberka wieprzowe, wędzone śliwki, orzechy laskowe, dymka Pork ribs, smoked plums, hazelnuts, scallions	86 PLN
Pierś z kaczki, glazura sojowa, śliwka, orzechy nerkowca, bao Duck breast with soy glaze, plum, cashews and bao	98 PLN
Biały halibut marynowany w miso i sake White halibut marinated in miso and sake	134 PLN
Kagoshima, Rostbef Wagyu Kagoshima, Wagyu ribeye	100g/210 PLN

Droży 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 22 listopada 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 November 22nd, 2024. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.