

MENU SEZONOWE Z GĘSINĄ

Z U P A

Bulion z gęsiny (360g) **29**
gęsiną, szpeckę, borowik, jajko, cebula dymka

D A N I A G Ł Ó W N E

Udo z gęsi (600g) **138**
gnocchi, grillowana kapusta Pak Choi, sos

D E S E R

Miodownik (160g) **28**

P O L E C A M Y W I N A

Burbero Montepulciano d'Abruzzo 125ml/750 ml **18/95**
Abruzja - Włochy

Chardonnay Envyfol 125ml/750 ml **20/105**
Langwedocja Roussillon - Francja



"**Gęsiną na św. Marcina**" to polska tradycja kulinarna związana z obchodami dnia świętego Marcina 11 listopada, którego początki sięgają legendy o tym, jak święty ukrył się przed objęciem urzędu biskupa w gęsiarni, a gęsi zdradziły go swoim gęganiem.

Tego dnia, kiedy kończy się cykl hodowlany gęsi, jada się gęsinę, często pieczoną z dodatkiem jabłek, śliwek i kapusty.