Gęsina na św. Marcina 2026

MENU

MENU ŚWIĘTOMARCIŃSKIE

STRATOCASTLE Food & Wine · Zamek Ćmielów

PRZYSTAWKA · 180 G · 35 ZŁ

Pate z gęsich wątróbek

trufla / maślana brioche / żel z rokitnika / galaretka z porto / prażony orzech włoski

ZUPA · 300 ML · 35 ZŁ

Flaki z rydzów

bulion gęsi / kluski jaglane / warzywa korzeniowe

DANIE GŁÓWNE · 300 G · 64 ZŁ

Podwędzana wolno gotowana pierś z gęsi

brukselka z guanciale / sos Madera z jałowcem / szare kluski

DANIE GŁÓWNE · 4–6 OSÓB · OK. 3 KG Z DODATKAMI · 749 ZŁ

Gęś pieczona w całości serwowana przez Szefa Kuchni

szare kluski / pieczone warzywa korzeniowe / zapiekane gruszki z serem pleśniowym i orzechem włoskim
zamówienie dzień wcześniej

DO GĘSINY

Wino Świętomarcińskie · Winnica Turnau

SZEF KUCHNI · BARTOSZ LIPSKI

Slow Food® Polska

Winnica Turnau

STRATOCASTLE FOOD / WINE