



GĘSI PUCH

POLISH COUSINE

Restauracja Gęsi Puch rozpoczęła działalność w 2008 roku. Od samego początku specjalizuje się w potrawach kuchni polskiej w ekskluzywnym i nowoczesnym wydaniu. Nazwa naszej restauracji zobowiązała nas do osiągnięcia perfekcji w przygotowaniu potraw z gęsiny, przez naszego Szefa Kuchni Jakuba Jabłońskiego. Obiekt nasz składa się z 3 poziomów:

- sala restauracyjna usytuowana na parterze, mieści około 50 osób, dostosowana jest dla osób niepełnosprawnych na wózkach, sala jest klimatyzowana;
- sala bankietowa na poziomie I, umożliwiająca zorganizowanie przyjęć weselnych do 150 osób, sala jest klimatyzowana;
- sala kameralna na poziomie II (poddasze), idealne do organizacji przyjęć okolicznościowych typu urodziny, komunie itp. Dzięki dużej, łącznej powierzchni (wszystkie 3 poziomy to około 750m2 powierzchni użytkowej), istnieje możliwość organizowania przyjęć firmowych, szkoleń, imprez integracyjnych. Serdecznie zapraszamy.

The Gęsi Puch restaurant is operating since 2008. From the start it specializes in Polish cuisine with a modern, exclusive touch. The restaurant's name made us strive for perfection in meals with goose; specialty of our chef, Jakub Jabłoński. The restaurant consists of three levels: -the main restaurant on the ground floor, accommodating 50 people, suitable for the disabled, air-conditioned; -the banquet hall on the first floor, accommodating 150 people, perfect for wedding parties, air-conditioned; -the private chamber on the second floor/attic, perfect for events such as birthday and Holy Communion parties. The restaurant's versatile, vast area (around 750 sq m) will host corporate parties, trainings, integration events, and the like. You are greatly welcome.



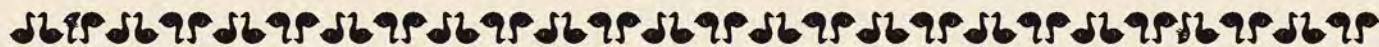
MENU



FACEBOOK



INSTAGRAM



VOUCHERY

GIFT VOUCHERS



**Zapraszamy do zakupu voucher'ów upominkowych.
Szczegółowych informacji udzieli Manager Restauracji.**

We invite you to purchase gift vouchers.
Detailed information will be provided by the Restaurant Manager.

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE 54 PLN 190 G

#wołowina #korniszony #podgrzybek marynowany
#kurki #cebula #anchois #żółtko #pieczywo
#musztarda francuska
#beef #gherkins #marinated mushroom
#chanterelles #onion #anchovies #yolk
#read #french mustard



ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM HERRING IN CREAM SERVED WITH BAKED POTATO 36 PLN 330 G

#śledź #jabłko #cebula #śmietana
#cytryna #ogórek konserwowy #ziemniak
#herring #apple #onion #creme fresh
#lemon #pickled cucumber #potato



DESKA SERÓW I WĘDLIN CHEESE AND MEAT BOARD 67 PLN 450 G

#sery #wędliny #sos żurawinowy
#sos morelowy #owoce
#cheeses #meats #cranberry sauce
#apricot sauce #fruit



PRZYSTAWKI

STARTERS

**MARYNOWANY OZÓR Z DZIKA
Z SOSEM TATARSKIM
MARINATED BOAR TONGUE
WITH TATAR SAUCE**
44 PLN 180 G

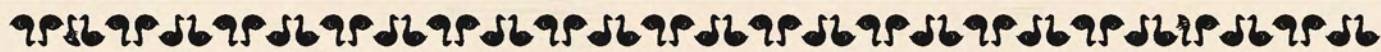
#plastry z ozora #sos tatarski
#jajko na twardo #koperek #kapary
#slices of boar tongue #tatar sauce
#boiled egg #dill #capers



**KALMARY SMAŻONE
PODANE Z SALSA POMIDOROWĄ
FRIED CALAMARI SERVED
WITH TOMATO SALSA**
38 PLN 260 G

#kalmory smażone #salsa pomidorowa
#sos słodko-kwaśny
#fried calamari #tomato salsa
#sweet and sour sauce





PRZYSTAWKI

STARTERS

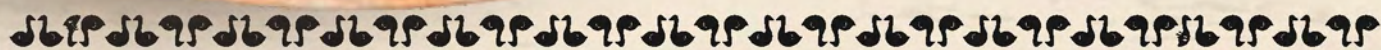
**SAKWY FASZEROWANE
GĘSINĄ 3 szt.
DUMPLINGS STUFFED
WITH GOOSE MEAT 3 pcs.
42 PLN 225 G**

#farsz z pieczonej gęsi
#mus gruszkowo-jablkowy #czarnuszka
#stuffing of baked goose
#pear-apple mousse #black seed



**KREWETKI
W MAŚLANYM SOSIE
SHRIMPS IN
A BUTTER SAUCE
58 PLN 280 G**

#krewetki (8szt.) #sos winno maślany
#pomidorki #por #czosnek
#natka pietruszki #bagietka z parmezanem
#shrimps (8 pcs) #utter wine sauce
#tomatoes #leek #garlic #parsley
#baguette with parmesan



PRZYSTAWKI

STARTERS

MOSKOLE Z TWAROŻKIEM 2 szt.
MOSKOL PANCAKES
WITH COTTAGE CHEESE 2 pcs.
36 PLN 360 G

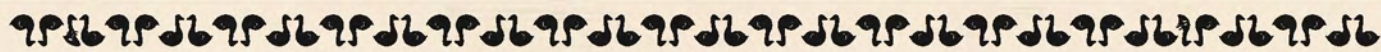
#moskole #masło czosnkowe
 #twaróg ze szczypiorkiem
 #moskol pancake #garlic butter
 #cottage cheese with chives



SMAŻONA CHAŁKA
Z RICOTTA I KASZANKĄ
FRIED CHALLAH WITH RICOTTA
AND BLOOD SAUSAGE PUDDING
36 PLN 250 G

#chałka #ricotta #kaszanka
 #konfitura z czerwonej cebuli
 #karmelizowane orzechy włoskie
 #challah #ricotta #blood sausage
 #red onion jam #caramelized nuts





ZUPY

SOUPS



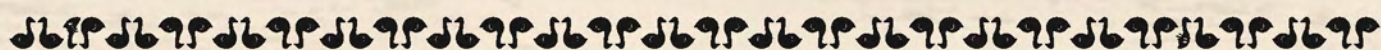
ROSÓŁ DROBOWO - WOŁOWY
Z KOŁDUNAMI Z PIECZONEJ GĘSI
CHICKEN-BEEF SOUP WITH DUMPLINGS
STUFFED WITH BAKED GOOSE
28 PLN 350 MI

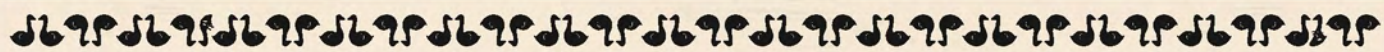
#kolduny z pieczoną gęsią #marchew #natka pietruszki
#dumplings with baked goose #carrot #parsley



ŻUREK TRADYCYJNY
TRADITIONAL
SOUR SOUP
29 PLN 350 MI

#podgrzybek #biała kielbasa
#jajko #boczek
#mushroom #white sausage
#egg #bacon





ZUPY

SOUPS

KREM Z POMIDORÓW CREAM OF TOMATOES

28 PLN 350 ML

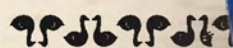
#pomidory #pieczona papryka #świeża kolendra
#warzywa #siekane jajko #szynka włoska
#tomatoes #roasted peppers #fresh coriander
#vegetables #chopped egg #italian ham



KWAŚNICA NA WĘDZONCE Z PRAŻUCHEM SAUERKRAUT SOUP SERVED WITH POTATO DUMPLINGS WITH ROASTED FLOUR

29 PLN 430 ML

#boczek wędzony #kapusta kiszona #cebula
#prażuch ziemniaczany smażony
#smoked bacon #sauerkraut #cebula
#fried potato dumpling with flour



SALATKI

SALADS

„CAESAR” Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM I JAJKIEM POCHE „CAESAR” WITH GRILLED CHICKEN AND POCHE EGG 47 PLN 380 G

#pierś z kurczaka #sałata rzymska #parmezan
#sos caesar #jajko poche #boczek #grzanka
#chicken breast #romaine lettuce #parmesan
#caesar sauce #poche egg #bacon #toast



„GRECKA” „GREEK SALAD” 45 PLN 380 G

#mix sałat #pomidorki cherry #ogórek zielony
#papryka #cebula czerwona #ser feta
#oliwki czarne #sos ziołowy
#lettuce mix #cherry tomatoes #green cucumber
#pepper #red onion #feta cheese
#black olives #herb sauce



„W MALINOWYM CHRUŚNIAKU” „IN RASPBERRY BUSHES” 47 PLN 380 G

#mix sałat #połędwiczka wieprzowa
#gorący sos z malin #mozzarella
#pomidorki cherry #ogórek zielony
#cebula czerwona #kietki #świeże maliny
#lettuce mix #pork tenderloin
#hot raspberry sauce #mozzarella
#cherry tomatoes #green cucumber
#red onion #sprouts #fresh raspberries



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

GOŁĄBEK W SOSIE GRZYBOWYM CABBAGE ROLL IN MUSHROOM SAUCE

47 PLN 480 G

#kapusta #mięso wieprzowo-wołowe
#boczek #sos grzybowy z aromatem trufli
#puree ziemniaczane #fasolka
#pomidory smażone #czosnek
#cabbage #pork and beef meat #bacon
#mushroom sauce with aroma of truffle
#mashed potatoes #beans #fried tomatoes
#garlic



PIECZONA KACZKA Z SOSEM ŚLIWKOWYM ROASTED DUCK WITH PLUM SAUCE

90 PLN 1150 G

#kaczka pieczona #sos śliwkowy z porto
#gnocchi z czosnek #buraczki zasmażane
#roasted duck #plum sauce with porto
#gnocchi with garlic #fried beetroot



SCHAB MARYNOWANY, SMAŻONY NA CAŁĄ PATELNIĘ MARINATED PORK LOIN, FRIED IN THE WHOLE FRY PAN

56 PLN 500 G

#schab wieprzowy #ziemniaki opiekane
#kapusta zasmażana
#pork loin #baked potatoes
#fried cabbage



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



**GĘSIA WĄTRÓBKA Z KARMELIZOWANYM
JABŁKIEM I WIŚNIAMI**
GOOSE LIVER SERVED WITH CARAMELIZED
APPLE AND CHERRY
47 PLN 490 G

#gęsia wątróbka #jabłka #wiśnie
#kopytka smażone #oprószana marchew z groszkiem
#goose liver #apples #cherries #fried dumplings
#pickled carrots with peas



**POLIKI WOŁOWE W SOSIE
DEMI-GLACE Z CIEMNYM PIWEM**
BEEF CHEEKS IN DEMI-GLACE
SAUCE WITH DARK BEER
72 PLN 480 G

#poliki wołowe #sos #baba ziemniaczana z boczkiem
#smażony młody bób #cebula #czosnek #płatki chilli
#beef cheeks #sauce #potato gratin with bacon
#fried young broad beans #onions #garlic #chilli



**KURCZAK BABY FASZEROWANY
GRZYBAMI I GNOCCHI**
BABY CHICKEN STUFFED
WITH MUSHROOMS AND GNOCCHI
79 PLN 630 G

#kurczak pieczony #grzyby #gnocchi
#sałatka tabbouleh #sos pieczeniowy
#roasted chicken #mushrooms #gnocchi
#tabbouleh salad #gravy sauce



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

GULASZ WĘGIERSKI Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI HUNGARIAN GOULASH WITH POTATO PANCAKES 44 PLN 600 G

#gulasz wieprzowy #warzywa
#kwaśna śmietana #ogórki kiszane #oliwki
#pork stew #vegetables #sour cream
#pickled cucumbers #olives



POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE MUSZTARDOWO--MIODOWYM PORK TENDERLOIN IN MUSTARD AND HONEY SAUCE 54 PLN 450 G

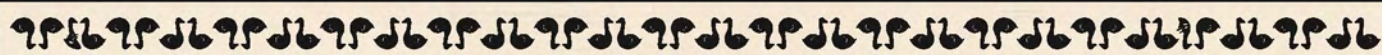
#połędwiczka wieprzowa #sos musztardowo-miodowy
#puree ziemniaczane #oliwa aromat.trufflę
#fasolka szparagowa #czosnek #pomidorki cherry
#pork tenderloin #mustard-honey sauce
#potato puree #olive aroma with truffle
#green beans #garlic #cherry tomatoes



ZRAZ WOŁOWY Z SOSEM GRZYBOWYM BEEF SCION WITH MUSHROOM SAUCE 45 PLN 400 G

#wołowina #boczek #ogórek kiszony
#kluska śląska #buraczki zasmażane
#sos grzybowy
#beef #bacon #pickled cucumber
#silesian dumplings #fried beetroots
#mushroom sauce





DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



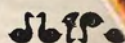
**KONFITOWANE UDO Z GĘSI Z SOSEM
MUSZTARDOWO-MIODOWYM
CONFIT GOOSE LEG
WITH HONEY-MUSTARD SAUCE
89 PLN 560 G**

#gęsiną #sos miodowo-musztardowy
#kopytka smażone #marynowane rzodkiewki
#goose #honey mustard sauce #fried dumplings
#marinated radishes



**DE VOLAILLE Z MASŁEM
DE VOLAILLE - CHICKEN FILLET STUFFED WITH BUTTER
45 PLN 340 G**

#filet z kurczaka #puree ziemniaczane #mizeria
#chicken fillet # butter # potato puree # cucumber salad



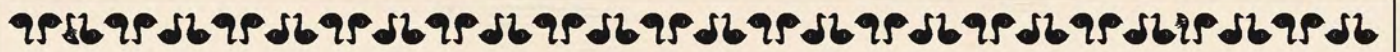
DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

PSTRĄG TĘCZOWY SMAŻONY
FRIED TROUT WITH SWEET POTATO FRIES
62 PLN 650 G

#pstrąg #masło #frytki z batatów
#marynowana rzodkiewka #natka pietruszki
#trout #butter #sweet potato fries
#marinated radish #parsley





BURGERY

BURGERS



BURGER GĘSI PUCH 1
51 PLN 620 G

#wołowina #cheedar #jajko sadzone
#konfitura z czerwonej cebuli #pikie #pomidor
#ketchup #sos bazyliowy #sałata #frytki
#beef #cheedar #fried egg #red onion jam
#pickles #tomato #ketchup #basil sauce
#Lettuce #fries

BURGER GĘSI PUCH 2
51 PLN 620 G

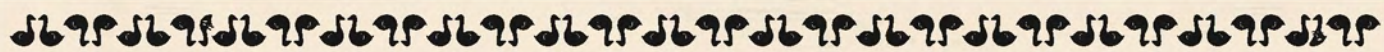
#wołowina #ser wędzony #boczek #sałata
#pikie #żurawina #ketchup #sos bazyliowy
#konfitura z czerwonej cebuli #frytki
#beef #smoked cheese #bacon #lettuce
#pickles #cranberry #ketchup #basil sauce
#red onion jam #fries



BURGER GĘSI PUCH VEGE
51 PLN 600 G

#kotlet z buraka #sałata #pomidor suszony #pikie #sos czosnkowy #ketchup #konfitura z czerwonej cebuli #frytki z batatów
#beetroot chop #lettuce #dried tomato #pickles #garlic sauce #ketchup #red onion jam #sweet potato fries





PIZZA

PIZZA

MARGHARITA 35 PLN 32 CM

#sos #mozzarella #pomidor #świeża bazylia
#sauce #mozzarella #tomato #fresh basil



QUATTRO FORMAGGI 47 PLN 32 CM

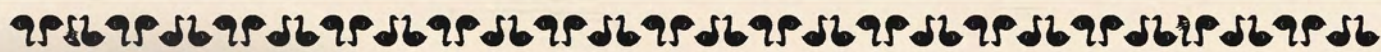
#sos #mozzarella #gorgonzola #ricotta #parmezan
#sauce #mozzarella #gorgonzola #ricotta #parmesan



PEPERONCINO 48 PLN 32 CM

#sos #mozzarella #salami piccante
#papryka jalapeno #plátky peperoncino
#sauce #mozzarella #salami piccante
#jalapeno pepper #peperoncino





PIZZA

PIZZA

PROSCIUTTO DI PARMA

49 PLN 32 CM

#sos #ricotta #mozzarella #szynka dojrzewająca
#pomidorki cherry #rukola
#sauce #ricotta #mozzarella #cured ham
#cherry tomatoes #rocket salad



CON AFFETTATI

49 PLN 32 CM

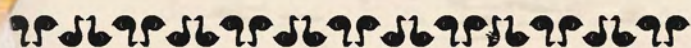
#sos #mozzarella #pancetta #salami napoli
#świeży czosnek #czerwona cebula #oregano
#sauce #mozzarella #pancetta #salami napoli
#fresh garlic #red onion #oregano



CAPRICIOSA

47 PLN 32 CM

#sos #mozzarella #szynka prosciutto cotto
#pieczarki #czarne oliwki
#sauce #mozzarella #prosciutto cotto ham
#mushroom #olives



MAKARONY

PASTA

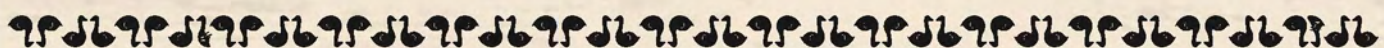
PENNE Z KURCZAKIEM I SZPINAKIEM PENNE PASTA WITH CHICKEN AND SPINACH 49 PLN 400 G

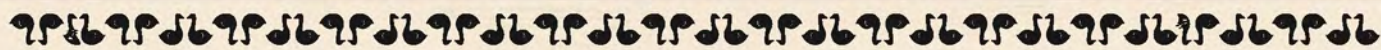
#penne #kurczak #szpinak #czosnek
#pomidory suszone #śmietana
#prażone migdały #parmezan
#penne pasta #chicken #spinach
#garlic #dried tomatoes #cream
#roasted almonds #parmesan



GNOCCHI BURACZANE Z BOCZKIEM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I GORGONZOLĄ BEET GNOCCHI WITH BACON, GREEN BEANS AND GORGONZOLA 49 PLN 420 G

#gnocchi #boczek wędzony
#fasolka szparagowa #gorgonzola
#śmietana #natka pietruszki
#gnocchi #smoked bacon
#beans #gorgonzola
#cream #parsley





MAKARONY

PASTA

**GNOCCHI Z POŁĘDWICZKĄ
WIEPRZOWĄ I GRZYBAMI**
**GNOCCHI WITH PORK TENDERLOIN
AND MUSHROOMS**
54 PLN 420 G

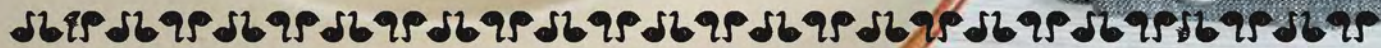
#gnocchi #połędwiczka wieprzowa
#grzyby leśne #śmietana #białe wino
#czosnek #świeża szalwia
#gnocchi #pork tenderloin
#wild mushrooms #cream
#white wine #garlic #fresh sage

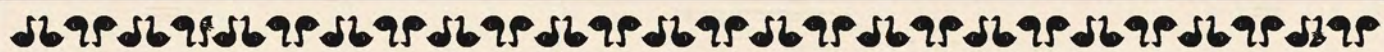


**SPAGHETTI
AGLIO E OLIO**
41 PLN 360 G

#spaghetti #czosnek #oliwa #wino
#peperoncini #natka #parmezan
#spaghetti #garlic #olive #white wine
#peperoncini #parsley #parmesan cheese

KREWETKI 5 SZT.
SHRIMPS 5 PCS.
17 PLN





PIEROGI

HAND-MADE DUMPLINGS

PIEROGI Z MIĘSEM I OMASTĄ
DUMPLINGS WITH MEAT
35 PLN 260 G

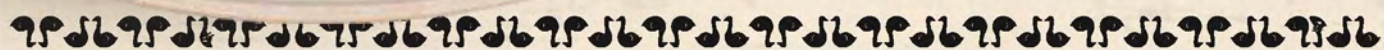
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
DUMPLINGS WITH CABBAGE
AND MUSHROOMS
35 PLN 260 G

PIEROGI RUSKIE Z BOCZKIEM
PODANE Z OMASTĄ
RUSSIAN DUMPLINGS
WITH CHEESE AND POTATOES
35 PLN 260 G

PIEROGI ZE SZPINAKIEM
SEREM FETA
DUMPLINGS WITH FETA
CHEESE AND SPINACH
35 PLN 260 G



KARTACZE Z MIĘSEM PODANE
Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
POTATO DUMPLINGS WITH MEAT
SERVED WITH FRIED CABBAGE
46 PLN 700 G



DESERY

DESSERTS



**GOFR Z RICOTTA, KONFITURA
Z MALIN I OWOCAMI**
**WAFFLE WITH RICOTTA,
RASPBERRY JAM AND FRUITS**
29 PLN 350 G

#gofr #ricotta #konfitura malinowa
#biata czekolada #sos limonkowy #owoce
#waffle #ricotta #raspberry jam
#white chocolate #lime sauce #fruits



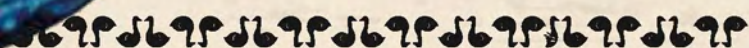
**BEZA Z KREMEM
I SORBETEM TRUSKAWKOWYM**
**MERINGUE WITH CREAM
AND STRAWBERRY SORBET**
29 PLN 210 G

#beza #krem mascarpone #konfitura malinowa
#sorbet malinowy #owoce
#meringue #mascarpone cream
#raspberry jam #raspberry sorbet #fruits



CZEKOLADOWE BROWNIE
CHOCOLATE BROWNIE
29 PLN 220 G

#brownie #kawowe parafit #gorący solony karmel
#kruszonka z orzechów #kruszone beza
#brownie #coffee parafit #hot salted caramel
#nut crumble #crushed meringue



ALERGENY

ALLERGENS

1,3,4,6,7,9,10	TATAR WOŁOWY (#wołowina #korniszony #podgrzybek marynowany #kurki #cebula #ancholis #zółtko #pieczywo #musztarda)
4,7,9,10	ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM (#śledź #jabłko #cebula #śmietana #cytryna #ogórek konserwowy #ziemniak)
1,5,6,7,8,9,10,12	DESKA SERÓW I WĘDLIN (#sery #wędliny #sos żurawinowy #sos morelowy #owoce #pieczywo)
3,7,9,10,12	MARYNOWANY OZÓR Z DZIKA Z SOSEM Tatarskim (#plastry z ozora #sos tatarski #jajko na twardo #koperek #kapary)
1,9,10,12,14	KALMARY SMAŻONE PODANE Z SALSĄ POMIDOROWĄ (#kalmary smażone #salsa pomidorowa #sos słodko – kwaśny)
1,2,3,9,10,12	KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE (#krewetki (Bsz.) #sos winno maślaný #pomidorki #por #czosnek #natka pietruszki #bagietka z parmezanem)
1,3,9,11,12	SAKWY FASZEROWANE GĘSINĄ (#farsz z pieczonej gęsi #mus gruszkowo-jabłkowy #czarnuszka)
1,3,7,9	MOSKOLE Z TWAROGIEM (#moskole #masło czosnkowe #twaróg ze szczypiorkiem)
1,7,10,12	SMAŻONA CHAŁKA Z RICCOTĄ I KASZANKĄ (#chałka #ricotta #kaszanek #konfitura z czerwonej cebuli #karmelizowane orzechy włoskie)
1,3,9,10,11	ROSÓŁ DROBIOWO- WOŁOWY Z KOŁDUNAMI Z PIECZONEJ GĘSI (#kolduny z pieczoną gęsą #marchew #natka pietruszki)
1,3,6,7,9,13	ŻUREK TRADYCYJNY (#podgrzybek #biała kielbasa #jajko #boczek)
1,3,6,9,10	KREM Z POMIDORÓW (#pomidory #pieczona papryka #świeża kolendra #warzywa #siekane jajko #szynka włoska)
1,6,9,10	KWAŚNICA NA WĘDZONCE Z PRAŻUCHIEM (#boczek wędzony #kapusta kiszona #cebula #prażuch ziemniaczany smażony)
3,7,9,10	SALAŃKA „CAESAR” Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM I JAJKIEM POCHE (#pieś z kurczaka #sałata rzymska #parmezan #sos caesar #jajko poche #boczek #grzanka)
9,10	SALAŃKA „GRECKA „(#miks sałat #pomidorki cherry #ogórek zielony #papryka #cebula czerwona #ser feta #oliwki czarne)
9,10	SALAŃKA „W MALINOWYM CHRUSZNIKU” (#miks sałat #połędwiczka wieprzowa #gorący sos z malin #mozzarella #pomidorki cherry #ogórek zielony #cebula czerwona #kiedki #świeże maliny)
1,3,7,6,9,10	GOLĄBEK W SOSIE GRZYBOWYM (#Kapusta #mięso wieprzowe –wołowe #boczek #sos grzybowy z aromatem trufli #puree ziemniaczane #fasolka #pomidory smażone #czosnek)
1,3,6,7,9,10,11,12	PIECZONA KACZKA Z SOSEM ŚLIWKOWYM (#kaczka pieczona #sos śliwkowy z porto #gnocchi z czosnek #buraczki zasmażane)
1,7,9,10,12	SCHAB MARYNOWANY, SMAŻONY NA CAŁĄ PATELNIĘ (#schab wieprzowy #ziemniaki opiekane #kapusta zasmażana)
1,3,9,10	GĘSIA WĄTRÓBKA Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I WIŚNIAMI (#gęsia wątróbka #jabłko #wiśnie #kopytka smażone #oprószana marchew z groszkiem)
1,3,6,7,9,10,12	POLIKI WOŁOWE W SOSIE DEMI-GLACE (#poliki wołowe #sos #baba ziemniaczana z boczkem #smażony młody bób #cebula #czosnek #płatki chilli)
9,10,12	KURCZAK BABY FASZEROWANY GRZYBAMI I GNOCCHI (#kurczak pieczony #grzyby #gnocchi #sałata tabbouleh #sos pieczeniowy)
1,3,6,7,10	KONFITOWANE UDO Z GĘSI (#gęsina #sos miódowo-musztardowy #kopytka smażone #marynowane rzodkiewki)
1,3,7,9,10,12	GULASZ WĘGIERSKI Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI (#gulasz wieprzowy #warzywa #kwaśna śmietana #ogórki kiszone #oliwki)
1,6,7,9,10,12	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE MUSZTARDOWO-MIODOWYM (#połędwiczka wieprzowa #sos musztardowo-miodowy #puree ziemniaczane #oliwa aromatyzująca #fasolka szparagowa #czosnek #pomidorki cherry)
1,3,7,9,10	ZRAZ WOŁOWY Z SOSEM GRZYBOWYM (#wołowina #boczek #ogórek kiszony #kłuska śląska #buraczki zasmażane #sos grzybowy)
1,3,7,9,10	DE VOLAILLE Z MASŁEM (#filet z kurczaka #puree ziemniaczane #mizeria)
1,4,9,10,12	PSTRAĞ TĘCZOWY SMAŻONY (#pstrąg #masło #frytki z batatów #marynowana rzodkiewka #natka pietruszki)
1,3,6,7,9,10,11	BURGER GĘSI PUCH 1 (#wołowina #cheddar #jajko sadzone #konfitura z czerwonej cebuli #pikie #pomidor #ketchup #sos bazyliowy #sałata #frytki)
1,3,6,7,9,10,11	BURGER GĘSI PUCH 2 (#wołowina #ser wędzony #boczek #sałata #pikie #żurawina #ketchup #sos bazyliowy #konfitura z czerwonej cebuli #frytki)
1,3,9,10,11,12	BURGER GĘSI PUCH VEGE (#wołowina #ser wędzony #boczek #sałata #pikie #żurawina #ketchup #sos bazyliowy #konfitura z czerwonej cebuli #frytki)
1,6,7,10,13	MARGHARITA Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól), sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, bazyli, oliwa
1,6,7,10,13	QUATTRO FORMAGGI Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól) I sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, oliwa
1,6,7,9,10,12,13	PEPERONCINO Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól), sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, salami picante, papryka jalapeno, płatki peperoncino, oliwa
1,6,7,9,10,12,13	CAPRICIOSA Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól), sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, szynka prosciutto cotto, pieczarki, czarne oliwki.
1,6,7,9,10,12,13	CON AFFETTATI Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól), sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, pancetta, salami napol, świeży czosnek, czerwona cebula, oregano.
1,6,7,9,10,12,13	PROSCIUTTO DI PARMA Ciasto (mąka pszenna, drożdże, oliwa z oliwek, sól), sos (pulpka pomidorowa, cukier, majeranek, olej), mozzarella, ricotta, szynka parmeńska, pomidorki, rucola
1,3,5,7,9,10	PENNE Z KURCZAKIEM I SZPINAKIEM (#penne #kurczak #szpinak #czosnek #pomidory suszone #śmietana #prażone migdały #parmezan)
3,6,7,9,10,11	GNOCCHI BURACZANE Z BOCZKIEM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I GORGONZOLĄ (#gnocchi #boczek wędzony #fasolka szparagowa #gorgonzola #śmietana #natka pietruszki)
1,2,3,7,9,10,12	SPAGHETTI AGLIO E OLIO (#spaghetti #czosnek #oliwa #wino #peperoncini #natka #parmezan)
3,7,9,10,12	GNOCCHI Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I GRZYBAMI (#gnocchi #połędwiczka wieprzowa #grzyby leśne #śmietana #białe wino #czosnek #świeża szalwia)
1,3,6,7,9,10	PIEROGI Z MIĘSEM I OMASTĄ
1,3,6,7,8,9	PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
1,3,6,7,9	PIEROGI RUSKIE Z OMASTĄ
1,3,7,10	PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA
1,3,6,9,10	KARTACZE Z MIĘSEM NA KAPUSCIE ZASMAŻANEJ
1,3,7	GOFR Z RICCOTĄ, KONFITURĄ Z MALIN I OWOCAMI (#gofr #ricotta #konfitura malinowa #biała czekolada #sos limonkowy #owoce)
3,5,8	BEZA Z KREMEM I SORBETEM TRUSKAWKOWYM (#beza #krem mascarpone #konfitura malinowa #sorbet malinowy #owoce)
1,3,5,8	CZEKOLADOWE BRÓWNIE (Brownie czekoladowe, kawowe parafit, solony karmel, orzechy, beza)

1/ gluten 2/ skorupki 3/ jaja 4/ ryby 5/ orzechy ziemne 6/ soja 7/ mleko 8/ orzechy 9/ seler 10/ gorczyca 11/ sezam 12/ związki siarki 13/ lubin 14/ mięczaki