

# GĘSI PUCH



POLISH COUSINE

Restauracja Gęsi Puch mieści się w dawnej fabryce Zygmunta Richtera, członka jednej z najbardziej znanych łódzkich rodzin fabrykanckich. Restauracja swoją działalność w zabytkowej przestrzeni rozpoczęła 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 trzech 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, bankietów do 150-200 osób, sala jest klimatyzowana; - sala kameralna na poziomie II (poddasze), idealne do organizacji przyjęć okolicznościowych typu urodziny, komunie itp. Dzięki dużej, łącznej powierzchni (wszystkie trzy poziomy to około 750m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej), istnieje możliwość organizowania przyjęć firmowych, szkoleń, imprez integracyjnych. Serdecznie zapraszamy.

The Gęsi Puch restaurant is located in the former factory of Zygmunt Richter, one of the most popular factory owners in Łódź. The Gesi 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; aspecialty 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 m) will host corporate parties, trainings, integration events, etc. You are greatly welcome.



MENU



FACEBOOK



INSTAGRAM

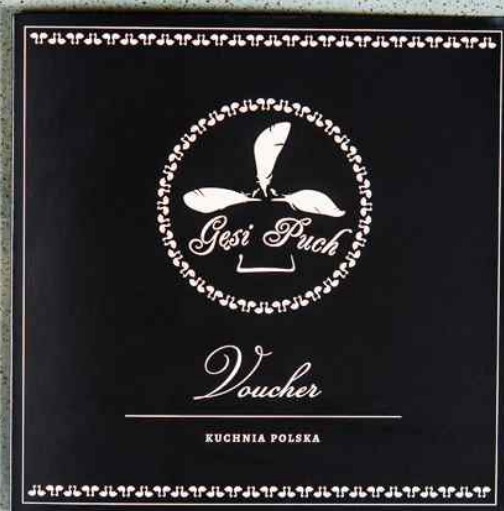
# VOUCHERY



## 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.*



### INFORMACJE DODATKOWE ADDITIONAL INFORMATION

- OBŚLUGA KELNERSKA STOŁÓW 6-OSOBOWYCH I POWYŻEJ, WIĄŻE SIĘ Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO DO ROZLICZENIA, W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU**  
*WAITERS' SERVICE FOR TABLES OF 6 PEOPLE AND MORE IS 10% OF THE VALUE OF THE BILL FOR SETTLEMENT OF WAITERS' SERVICE*
- WSZYSTKIE CENY W MENU SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT**  
*ALL PRICES IN THE MENU ARE EXPRESSED IN PLN AND INCLUDE VAT*
- W PRZYPADKU CHĘCI WYSTAWIENIA FAKTURY ZA USŁUGĘ PROSIMY POINFORMOWAĆ O TYM OBSŁUGĘ PRZED FISKALIZACJĄ RACHUNKU, PARAGON MUSI BYĆ OPATRZONY NUMEREM NIP**  
*IF YOU WISH TO ISSUE AN INVOICE FOR THE SERVICE, PLEASE INFORM THE SERVICE BEFORE FISCALIZING THE BILL, THE RECEIPT MUST HAVE A NIP NUMBER*
- INFORMUJEMY, ŻE RACHUNKI POWYŻEJ 6 OSÓB NIE SĄ DZIELONE NA POJEDYNCZE PŁATNOŚCI**  
*WE INFORM YOU THAT BILLS FOR OVER 6 PEOPLE ARE NOT DIVIDED INTO SINGLE PAYMENTS*
- JEŚLI POSIADAJĄ PAŃSTWO VOUCHER UPOMINKOWY, PROSIMY O POINFORMOWANIE O TYM OBSŁUGI PRZED ROZLICZENIEM RACHUNKU**  
*IF YOU HAVE A GIFT VOUCHER, PLEASE INFORM THE STAFF BEFORE SETTLING YOUR BILL*
- SZCZEGÓŁOWA LISTA ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W DANIACH, DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI LOKALU**  
*A DETAILED LIST OF ALLERGENS OCCURRING IN THE DISHES IS AVAILABLE AT THE LOCAL SERVICE*

**OPLATA ZA OPAKOWANIE NA WYNOŚ/PUDEŁKO NA PIZZĘ WYNOŚI 2 PLN**  
*THE FEE FOR A TAKE AWAY PACK/PIZZA BOX COSTS 2 PLN*

# PRZYSTAWKI



## STARTERS

### TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

#wołowina #korniszony #podgrzybek marynowany #cebula #anchois  
#żółtko #pieczywo #musztarda francuska #majonez z czosnkiem  
pieczonym

#beef #gherkins #marinated mushroom #onion #anchovies #yolk #bread  
#french mustard #mayonaise with baked garlic

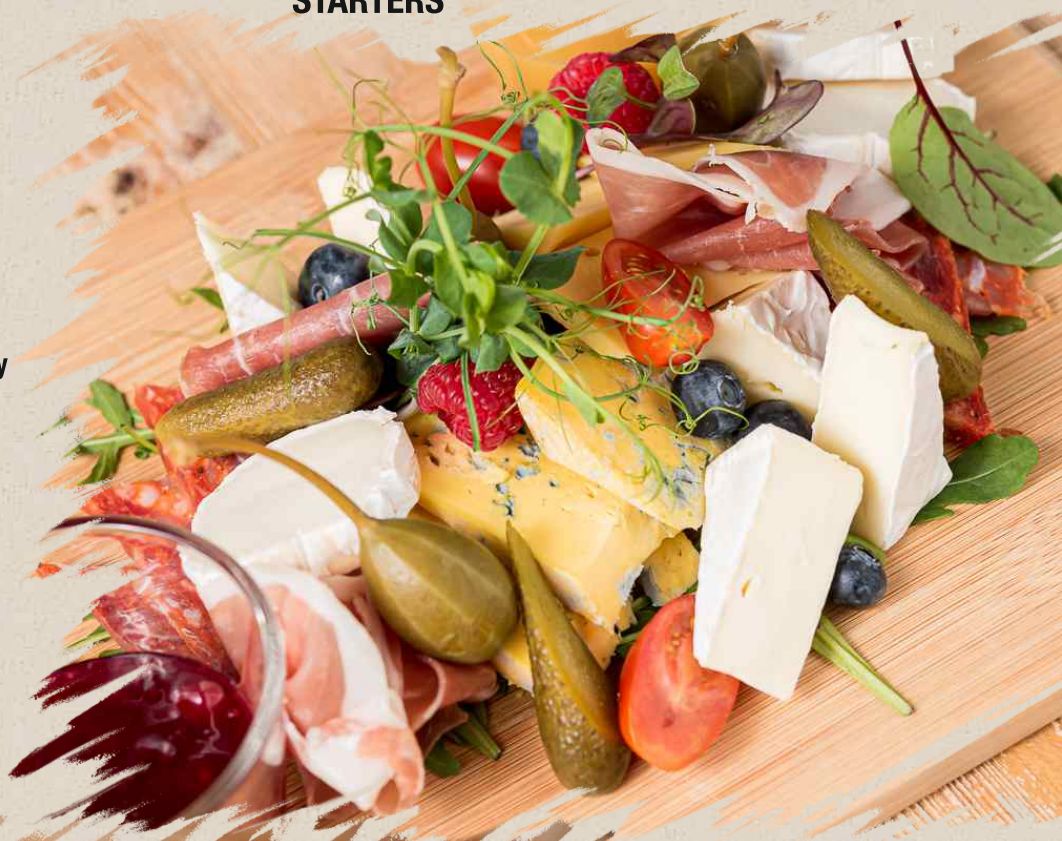
190g / 56 PLN



# PRYZYSTAWKI



## STARTERS



### DESKA SERÓW I WĘDLIN CHEESE AND MEAT BOARD

#sery #wędliny #sos  
żurawinowy #sos morelowy  
#owoce  
#cheeses #meats #cranberry  
sauce #apricot sauce #fruit  
450g / 77 PLN



### DESKA GĘSI PUCH GĘSI PUCH BOARD

#kielbasa jałowcowa #kielbasa  
z beczki #szynka swojska #karczek  
pieczony #smalec #ogórek kiszony  
#pieczarka marynowana #pieczywo  
#juniper sausage #barrel sausage  
#homemade ham #baked pork neck  
#lard #pickled cucumber #pickled  
mushroom #bread  
650 g 77 PLN

# PRYZYSTAWKI



STARTERS



**GORĄCY KROKIET Z GĘSINĄ  
PODANY Z REMULADĄ**  
HOT CROQUETT WITH GOOSE  
SERVED WITH REMOLAD SAUCE

#mięso z gęsi #remulada  
#szczypiorek #grana padano  
#grzanka z oliwą i czosnkiem  
#goose meat #remoulade #chives  
#grana padano #toast with olive oil  
and garlic  
125g / 39 PLN

**ŚLEDŹ W ŚMIETANIE  
Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM**  
HERRING IN CREAM SERVED  
WITH BAKED POTATO

#śledź #jabłko #cebula  
#śmietana #cytryna #ogórek  
kiszony #ziemniak #natka  
pietruszki  
#herring #apple #onion  
#creme fresh #lemon #pickled  
cucumber #potato #parsley  
330g / 37 PLN



# PRYZYSTAWKI



## STARTERS

### SAKWY FASZEROWANE GĘSINĄ

3 sztuki

DUMPLINGS STUFFED WITH  
GOOSE MEAT 3 pcs.

#farsz z pieczonej gęsi #mus  
gruszkowo-jabłkowy

#czarnuszka

#stuffing of baked goose #pear-  
apple mousse #black seed

225g / 44 PLN



### KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE SHRIMPS IN A BUTTER SAUCE

#krewetki (8szt.) #sos winno  
maślany #pomidorki #por  
#czosnek #natka pietruszki  
#bagietka z serem grana  
padano

#shrimps (8 pcs.) #butter wine  
sauce #tomatoes #leek #garlic  
#parsley #baguette with grana  
padano cheese  
280g / 58 PLN

# PRYZYSTAWKI



## STARTERS



### MOSKOLE Z TWAROŻKIEM

2 sztuki

MOSKOL PANCAKE WITH  
COTTAGE CHEESE– 2 pcs.

#moskole #masło czosnkowe

#twaróg ze szczypiorkiem

#moskol pancake #garlic butter

#cottage cheese with chives

360g / 39 PLN

**SMAŻONA CHAŁKA  
Z RICOTTĄ I KASZANKĄ**  
FRIED CHALLAH WITH  
RICOTTA AND BLOOD  
SAUSAGE PUDDING

#challah #ricotta  
#kaszanka #konfitura  
z czerwonej cebuli  
#karmelizowane orzechy  
włoskie

#challah #ricotta #blood  
sausage #red onion jam  
#caramelized nuts  
250g / 39 PLN



# ZUPY



## SOUPS

**ROSÓŁ DROBIOWO- WOŁOWY  
Z KOŁDUNAMI Z PIECZONEJ GĘSI**  
CHICKEN-BEEF SOUP WITH  
DUMPLINGS STUFFED WITH  
BAKED GOOSE

**#kołduny z pieczoną gęsią**  
**#marchew #natka pietruszki**  
**#dumplings with baked goose**  
**#carrot #parsley**  
**350ml / 28 PLN**



**ŻUREK TRADYCYJNY**  
TRADITIONAL SOUR SOUP

**#podgrzybek #biała  
kielbasa #jajko #boczek**  
**#mushroom #white  
sausage #egg #bacon**  
**350ml / 29 PLN**





# ZUPY



SOUPS



**KREM Z POMIDORÓW**  
CREAM OF TOMATOES

#pomidory #pieczona papryka  
#świeża kolendra #warzywa  
#siekane jajko #szynka  
włoska  
#tomatoes #roasted peppers  
#fresh coriander #vegetables  
#chopped egg #Italian ham  
350ml / 28 PLN

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



#boczek wędzony #kapusta  
kiszona #cebula #prażuch  
ziemniaczany smażony  
#smoked bacon #sauerkraut  
#cebula #fried potato dumpling  
with flour  
430 ml / 29 PLN



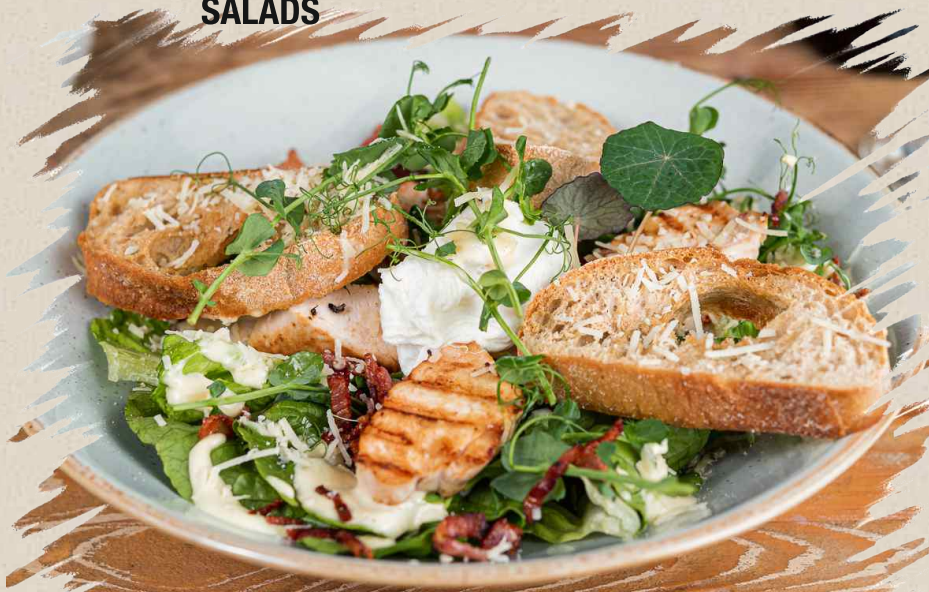
# SALATKI



## SALADS

**„CAESAR” Z KURCZAKIEM  
GRILLOWANYM I JAJKIEM POCHE**  
„CAESAR” WITH GRILLED CHICKEN  
AND POCHE EGG

#piers z kurczaka #sałata  
rzymska #grana padano #sos  
caesar #jajko poche #boczek  
#grzanka  
#chicken breast #romaine lettuce  
#grana padano #caesar sauce  
#poche egg #bacon #toast  
380g / 49 PLN



**„W MALINOWYM CHRUSNIAKU”**  
„IN RASPBERRY BUSHES”

#mix sałat #połędwiczka wieprzowa  
#sos z malin #mozzarella #pomidorki  
koktajlowe #ogórek zielony #cebula  
czerwona #kiełki #świeże maliny  
#lettuce mix #pork tenderloin #raspberry  
sauce #mozzarella #cherry tomatoes  
#green cucumber #red onion #sprouts  
#fresh raspberries  
380g / 54 PLN



**SALATKA Z GRUSZKĄ MARYNOWANĄ  
W WINIE I GORGONZOLĄ**  
SALAD WITH PEAR MARINATED IN WINE  
AND GORGONZOLA CHEESE

#sałaty #gruszka marynowana  
#piklowany burak #gorgonzola #pesto  
z rukoli #orzech włoski #słonecznik  
prażony  
#lettuces #marinated pear #pickled  
beetroots #gorgonzola #arugula pesto  
#walnut #roasted sunflower seeds  
350g / 47 PLN



# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES

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

**#schab wieprzowy #ziemniaki  
opiekane #kapusta zasmażana**  
#pork loin #baked potatoes #fried  
cabbage  
500g / 62 PLN



# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES



**PIECZONA KACZKA  
Z SOSEM ŚLIWKOWYM**  
ROASTED DUCK WITH  
PLUM SAUCE

#kaczka pieczona #sos  
śliwkowy #gnocchi  
z czosnkiem #buraczki  
zasmażane  
#roasted duck #plum  
sauce #gnocchi with  
garlic #fried beetroot  
1150g / 99 PLN

**GEŚIA WĄTRÓBKA  
Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM  
I WIŚNIAMI**  
GOOSE LIVER SERVED WITH  
CARMELIZED APPLE AND CHERRY

#gęsia wątróbka #jabłka #wiśnie  
#kopytka smażone #oprószana  
marchew z groszkiem  
#goose liver #apples #cherries  
#fried dumplings #sprinkled carrots  
with peas  
490g / 57 PLN



# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES

**PIERŚ FASZEROWANA  
CHRUSTEM Z PORA I SEREM  
WĘDZONYM**  
BREAST STUFFED WITH LEEK AND  
SMOKED CHEESE

**#pieczone ziemniaki #sos  
maślano-czosnkowy  
#pomidorki koktajlowe  
smażone z ziołami  
#baked potatoes #butter-garlic  
sauce #cherry tomatoes fried with  
herbs  
420g / 57 PLN**



**PYZY ZIEMNIACZANE  
FASZEROWANE PIECZONĄ  
GĘSINĄ**  
POTATO DUMPLINGS STUFFED  
WITH ROAST GOOSE

**#skwarki ze słoniny #bulion  
szczypiorkowy #koperek  
#bacon cracklings #broth with  
chives #dill  
550g / 54 PLN**

# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES



**POLIKI WOŁOWE W SOSIE  
DEMI-GLACE Z CIEMNYM  
PIWEM**

**BEEF CHEEKS IN DEMI-GLACE  
SAUCE WITH DARK BEER**

**#poliki wołowe #sos #puree  
ziemniaczane z musztardą  
francuską #smażony młody  
bób #cebula #czosnek #płatki  
chilli**

**#beef cheeks #sauce #potato  
puree with French mustard  
#fried young broad beans  
#onions #garlic #chilli  
480g / 79 PLN**



**GOLONKA PIECZONA W PIWIE  
I MIODZIE**

**KNUCKLE BAKED IN BEER AND  
HONEY**

**#puree ziemniaczane  
z chrzanem #kapusta  
zasmażana #chrzan**

**#potato puree with  
horseradish #fried cabbage**

**#horseradish**

**950g / 69 PLN**

# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES



**ŻEBERKA WIEPRZOWE  
W SOSIE MYŚLIWSKIM ZE  
ŚLIWKĄ SUSZONĄ**  
PORK RIBS IN HUNTING  
SAUCE WITH DRIED PLUMS

#smażone kopytka  
#buraczki zasmażane  
#fried dumplings #fried  
beetroots  
650g / 65 PLN

**GOŁĄBEK W SOSIE  
GRZYBOWYM**  
CABBAGE ROLL IN  
MUSHROOM SAUCE

#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  
480g / 55 PLN



# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA  
W SOSIE MUSZTARDOWO-  
MIODOWYM**  
PORK TENDERLOIN IN MUSTARD  
AND HONEY SAUCE

#połędwiczka wieprzowa #sos  
musztardowo-miodowy #puree  
ziemniaczane #oliwa  
aromatyzowana truflą #fasolka  
szparagowa #czosnek  
#pomidorki cherry  
#pork tenderloin #mustard-honey  
sauce #potato puree #olive aroma  
with truffle #green beans #garlic  
#cherry tomatoes  
450g / 59 PLN



**GULASZ WĘGIERSKI  
Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYM**  
HUNGARIAN GOULASH WITH  
POTATO PANCAKES

#gulasz wieprzowy #warzywa  
#kwaśna śmietana #ogórki  
kiszone #oliwki  
#pork stew #vegetables #sour  
cream #pickled cucumbers  
#olives  
600g / 58 PLN



# DANIA GŁÓWNE



## MAIN DISHES

**PSTRĄG TĘCZOWY SMAŻONY**  
FRIED TROUT WITH BAKED POTATOES

**#pstrąg #masło #pieczone  
ziemniaki w ziołach #marynowana  
rzodkiewka #natka pietruszki  
#trout #butter #baked potatoes with  
herbs #marinated radish #parsley  
650g / 71 PLN**



# BURGERY



## BURGERS



### BURGER GĘSI PUCH 1

#wołowina #cheedar #jajko  
sadzone #konfitura z czerwonej  
cebuli #pikle #pomidor #ketchup  
#sos bazyliowy #sałata #frytki  
#beef #cheedar #fried egg #red  
onion jam #pickles #tomato  
#ketchup #basil sauce #lettuce  
#fries  
620g / 58 PLN

### BURGER GĘSI PUCH 2

#wołowina #ser wędzony #boczek  
#sałata #pikle #ketchup #sos  
bazyliowy #konfitura z czerwonej  
cebuli #frytki  
#beef #smoked cheese #bacon  
#lettuce #pickles #ketchup #basil  
sauce #red onion jam #fries  
620g / 58 PLN



### BURGER GĘSI PUCH VEGE

#kotlet z buraka #sałata #pomidor  
suszony #pikle #majonez  
czosnkowy #ketchup #konfitura  
z czerwonej cebuli #frytki  
#beetroot chop #lettuce #dried  
tomato #pickles #garlic mayonaise  
#ketchup #red onion jam #fries  
600 g / 58 PLN

# PIZZA



PIZZA

## MARGHARITA

#sos #mozzarella #pomidor  
koktajlowy #świeża bazylia  
#sauce #mozzarella #cherry  
tomatoes #fresh basil  
32cm / 41 PLN



## QUATTRO FORMAGGI

#sos #mozzarella #gorgonzola  
#ricotta #grana padano  
#sauce #mozzarella #gorgonzola  
#ricotta #grana padano  
32cm / 55 PLN



## PEPERONCINO

#sos #mozzarella #salami  
piccante #papryka jalapeno  
#płatki peperoncino  
#sauce #mozzarella #salami  
piccante #jalapeno pepper  
#peperoncino  
32cm / 55 PLN



# PIZZA



PIZZA



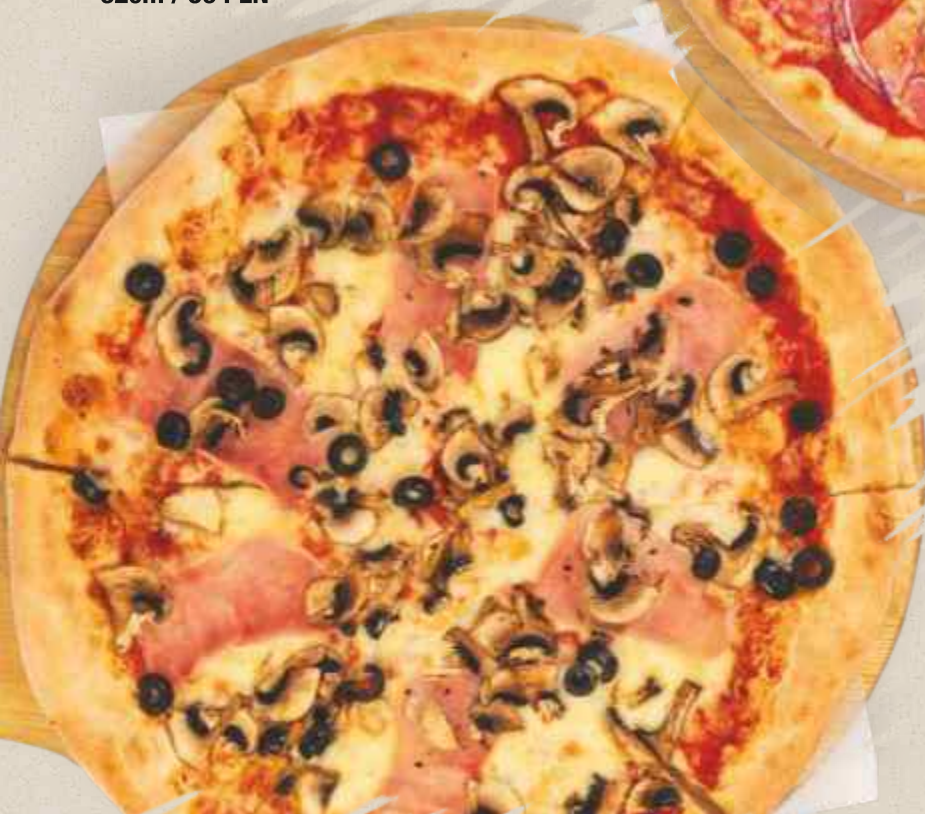
## PROSCIUTTO DI PARMA

#sos #ricotta #mozzarella  
#szynka dojrzewająca #pomidorki  
#kocktajlowe #rukola  
#sauce #ricotta #mozzarella #cured  
ham #cherry tomatoes #rocket salad  
32cm / 57 PLN



## CON AFFETTATI

#sos #mozzarella #prosciutto cotto #salami  
napoli #świeży czosnek #czerwona cebula  
#oregano  
#sauce #mozzarella #prosciutto cotto #salami  
napoli #fresh garlic #red onion #oregano  
32cm / 56 PLN



## CAPRICIOSA

#sos #mozzarella #szynka  
prosciutto cotto #pieczarki  
#czarne oliwki  
#sauce #mozzarella #prosciutto  
cotto ham #mushrooms #olives  
32cm / 50 PLN

# MAKARONY



PASTA

**PENNE Z KURCZAKIEM I SZPINAKIEM**  
PENNE PASTA WITH CHICKEN AND  
SPINACH

**#penne #kurczak #szpinak #czosnek**  
**#pomidory suszone #śmietana**  
**#prażone migdały #grana padano**  
#penne pasta #chicken #spinach #garlic  
#dried tomatoes #cream #roasted almonds  
#grana padano  
**400g / 54 PLN**



# MAKARONY



PASTA

**GNOCCHI Z POŁĘDWICZKĄ  
WIEPRZOWĄ I GRZYBAMI**  
GNOCCHI WITH PORK  
TENDERLOIN AND MUSHROOMS

#gnocchi #połędwiczka  
wieprzowa #grzyby leśne  
#śmietana #białe wino  
#czosnek #grana padano  
#gnocchi #pork tenderloin #wild  
mushrooms #cream #white wine  
#garlic #grana padano  
420g / 58 PLN



**STROZZAPRETI ALLA VODKA  
Z KREWETKAMI**  
STROZZAPRETI ALLA VODKA WITH  
SHRIMPS (5 pcs.)

#cebula #czosnek #koncentrat  
pomidorowy #masło #śmietana  
#pomidorki koktajlowe #grana  
padano #bazylija #natka  
pietruszki #wódka 4cl  
#krewetki  
#onion #garlic #tomato  
concentrate #butter #cream  
#cherry tomatoes #grana padano  
#basil #parsley #vodka 4cl  
#shrimps  
410g / 59 PLN



**STROZZAPRETI ALLA VODKA**  
STROZZAPRETI ALLA VODKA

350g / 43 PLN

# PIEROGI



## HAND-MADE DUMPLINGS



(6szt./6 pcs.)

### PIEROGI Z MIĘSEM I OMASTĄ

dumplings with meat

260g / 39 PLN

### PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

dumplings with cabbage and mushrooms

260 g / 39 PLN

### PIEROGI RUSKIE Z BOCZKIEM

PODANE Z OMASTĄ

Russian dumplings with cheese and potatoes

260g / 39 PLN

### PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM

FETA

dumplings with feta cheese and spinach

260g / 39 PLN

### KARTAGZE Z MIĘSEM PODANE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

2 szt./ 2 pcs.

potato dumplings with meat  
served with fried cabbage

700g / 49 PLN



# DESERY



## DESSERTS

### BEZA Z KREMEM I SORBETEM

#### OWOCOWYM

MERINGUE WITH CREAM AND FRUIT

SORBET

#beza #krem mascarpone

#konfitura malinowa #sorbet

owocowy #owoce

#meringue #mascarpone cream

#raspberry jam #fruit sorbet #fruits

210g / 29 PLN



### SERNIK NOWOJORSKI

NEW YORK CHEESECAKE

owoce sezonowe /

czekolada / konfitura

wiśniowa

seasonal fruit / chocolate /

cherry jam

260g / 29 PLN



# DESERY



## DESSERTS



**CZEKOLADOWE BROWNIE**  
CHOCOLATE BROWNIE

#brownie #gorący solony  
karmel #kruszonka  
z orzechów #kruszone beza  
#lody śmietankowe  
#brownie #hot salted caramel  
#nut crumble #crushed meringue  
#ice cream  
220g / 29 PLN



**TORT Z ROKITNIKIEM**  
CAKE WITH SEA  
BUCKTHORN

#malina #biszkopt #biała  
czekolada #mascarpone  
#raspberry #sponge cake  
#white chocolate  
#mascarpone  
260g / 29 PLN

