FINE DINERS

TASTING MOMENTS

Szara Gęś w kuchni

Rynek Główny 17 31-008 Kraków

Przystawka I

Zraz z sezonowanej wołowiny, wędzona Mangalica, majonez
Slices of seasoned beef, smoked Mangalica, lovage mayonnaise

Przystawka II

Schłodzone foie gras, pieczona biała czekolada, rokitnik
Chilled foie gras, baked white chocolate, seaberry

Danie główne I

Barszcz biały na gęsinie, kremowy chrzan, buraczane jajko
White borscht, creamy horseradish, beetroot egg

Danie główne II

Jagnięcina, pralina z koziego sera, zielony groszek
Lamb, goat cheese praline, green peas

Deser

Szara Gęś – deser Szefa Kuchni
Grey Goose –our Chef's speciality