

GIEWONT MAISON DE CUISINE

giewont

Menu

Lato

Przystawki zimne

*Tatar z sezonowanej wołowiny
z grzybami leśnymi 57 zł*

*Podhalański pstrąg źródlany
z kwaszonymi burakami 39 zł*

*Kapusta biała
z bundzem i awokado 37 zł*

Przystawki ciepłe

*Jajko z Lipowego Wzgórza
z serem Reblochon de Savoie, kalafiozem i boczkiem 39 zł*

*Foie gras z gęsi
z moskolem i konfiturą z rabarbaru lub z figą 77 zł*

*Pierogi z jagnięciną,
serem Brusek Ochotnicki i sosem rozmarynowo czosnkowym 43 zł*

Zupy

*Kwaśnica na nowo
z żeberkiem jagnięcym i palonym ziemniakiem 43 zł*

*Zupa rybna
na langustynkach z jesiotrem i pstrągiem 43 zł*

Dania główne

*Sezonowany Antrykot / Polędwica wołowa
z pietruszką i sosem berneńskim
lub sosem vin rouge 125 zł/105 zł*

*Pierś z kaczki sezonowanej w palonym sianie
z botwiną i chrzanem 69 zł*

*Pierś z kurczaka
z fasolą mamut i młodym ziemniakiem 63 zł*

*Jesiotr duszony w warzywach
z porem i sosem fumè 77 zł*

Dania wegańskie

*Kapusta biała
z musztardą wędzoną i awokado 31 zł*

*Fasola szparagowa mamut
purée z pieczarki i marynowana kurka 33 zł*

*Krem z marynowanego buraka
z orzeszkami i chrzanem 33 zł*

*Risotto z trzech zbóż
w winie Pouilly-Fumé z kurką polską 49 zł*

Desery

Pâte à Choux

*z kremem chantilly na bazie białej czekolady,
konfitura z czereśni z pudrem z lawendy 33 zł*

Parfait orzechowe

z amaretto i briosz 31 zł

Crème brûlée

na kozim mleku z pistacjami 29 zł

Millefeuille z czekolady,

coulis z Polskiej borówki, sos waniliowy 33 zł

Tarta z owocami sezonowymi

i kremem dyplomat 29 zł

*Uprzejmie informujemy, iż mogą zaistnieć
niewielkie różnice pomiędzy menu na stronie internetowej,
a bieżącą ofertą dostępną w lokalu.*

GIEWONT MAISON DE CUISINE

giewont

*Menu
degustacyjne
Lato*

5 daniowe

*Tatar z sezonowanej wołowiny
z grzybami leśnymi*

*Jajko z Lipowego Wzgórza
z serem Reblochon de Savoie, kalafiozem i boczkiem*

*Kwaśnica na nowo
z żeberkiem jagnięcym i palonym ziemniakiem*

*Jesiotr duszony w warzywach
z porem i sosem fumè*

*Pâte à Choux
z kremem chantilly na bazie białej czekolady,
konfitura z czereśni z pudrem z lawendy*

270 zł

7 daniowe

*Kapusta biała
z bundzem i awokado*

*Jajko z Lipowego Wzgórza
z serem Reblochon de Savoie, kalafiozem i boczkiem*

*Foie gras z gęsi
z moskolem i konfiturą z rabarbaru lub z figą*

*Kwaśnica na nowo
z żeberkiem jagnięcym i palonym ziemniakiem*

*Jesiotr duszony w warzywach
z porem i sosem fumè*

*Sezonowana polędwica wołowa
z pietruszką i sosem berneńskim
lub sosem vin rouge*

*Pâte à Choux
z kremem chantilly na bazie białej czekolady,
konfitura z czereśni z pudrem z lawendy*

370zł

menu wegańskie 5 daniowe

*Kapusta biała
z musztardą wędzoną i awokado*

*Fasola szparagowa mamut
purée z pieczarki i marynowana kurka*

*Krem z marynowanego buraka
z orzeszkami i chrzanem*

*Risotto z trzech zbóż
w winie Pouilly-Fumé z kurką polską*

*Millefeuille z czekolady,
coulis z Polskiej borówki, sos waniliowy*

210 zł

Menu degustacyjne serwujemy do godziny 21⁰⁰.

*Upzejmie informujemy, iż mogą zaistnieć
niewielkie różnice pomiędzy menu na stronie internetowej,
a bieżącą ofertą dostępną w lokalu.*