

# GIEWONT MAISON DE CUISINE

*giewont*

*Menu  
degustacyjne  
Zima*

## 5 daniowe

*Podhalański pstrąg źródłany  
z kwaszonymi burakami*

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

*Kwaśnica „na nowo”  
z udźcem jagnięcym  
i ziemniakiem z „ogniska”*

*Polędwica wołowa  
z dzikim brokułem w sosie roquefort*

*Crème brûlée na kozim mleku  
z wanilią i pistacjami*

270 zł

## 7 daniowe

*Tatar z sezonowanej wołowiny  
z grzybami leśnymi*

*Foie Gras z kaczki  
na moskolu z konfiturą z winogron  
i miodem wrzosowym Raglan*

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

*Kwaśnica „na nowo”  
z udźcem jagnięcym  
i ziemniakiem z „ogniska”*

*Okoń morski z Aquanord  
w sosie bisque z langustynek  
i kapustą pak choi*

*Piers z kurczaka z Lipowego Wzgórza  
z kalarepą w trzech odstonach i kalafiorem*

*Pate a Choux z orzechowym kremem chantilly,  
z gałką lodów karmelowo-kardamonowych  
i jagodą kamczacką*

*370 zł*

## menu wegańskie 5 daniowe

*Tatar z buraka  
z wegańskim jajkiem*

*Krem z dyni Hopi Orange  
z chipsem zbożowym*

*Pieróg z farszem grzybowym  
i sosem z pieczarek*

*Risotto z trzech zbóż  
w winie Pouilly-Fumè  
z marchewką karmelizowaną*

*Millefeuille z czekolady Valrhona,  
coulis z polskiej śliwki węgierki,  
sos waniliowy*

250 zł

*Menu degustacyjne serwujemy do godziny 21<sup>00</sup>.*

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