

# GIEWONT MAISON DE CUISINE

*giewont*

*Menu*

*Zima*

## Przystawki zimne

*Tatar z sezonowanej wołowiny  
z grzybami leśnymi 63 zł*

*Podhalański pstrąg źródłany  
z kwaszonymi burakami 43 zł*

*Tatar z buraka  
z wegańskim jajkiem 35 zł*

## Przystawki ciepłe

*Jajko z Lipowego Wzgórza  
z serem Reblochon de Savoie,  
kalafiolem i boczkiem 47 zł*

*Foie gras z kaczki  
na moskolu z konfiturą z winogron  
i miodem wrzosowym Raglan 77 zł*

*Pieróg z farszem grzybowym  
i żółtkiem 49 zł*

## Zupy

*Kwaśnica „na nowo”  
z udźcem jagnięcym i ziemniakiem z „ogniska” 49 zł*

*Krem z dyni Hopi Orange  
z chipsem zbożowym 39 zł*

*Zupa cebulowa  
z grzankami i francuskim serem ementaler 47 zł*

## Dania główne

*Sezonowana wołowina od Zaczyka  
połędwica/antrykot z dzikim brokułem  
w sosie roquefort 135 zł*

*Jagnięcina z Aveyronu  
z zieloną fasolką i purée ziemniaczanym 149 zł*

*Piers z kurczaka z Lipowego Wzgórza  
z kalarepą w trzech odsłonach i kalafiozem 79 zł*

*Okoń morski z Aquanord  
w sosie bisque z langustynek  
i kapustą pak choi 149 zł*

## Dania wegańskie

*Tatar z buraka  
z wegańskim jajkiem 35 zł*

*Krem z dyni Hopi Orange  
z chipsem zbożowym 39zł*

*Pieróg z farszem grzybowym  
i sosem z pieczarek 49zł*

*Risotto z trzech zbóż  
w winie Pouilly-Fumé  
z marchewką karmelizowaną 49zł*

## Sery

*Selekcja serów 75 zł*

## Desery

*Crème brulee na kozim mleku  
z wanilią i pistacjami 35 zł*

*Millefeuille z czekolady Valrhrona,  
coulis z polskiej śliwki węgierki, sos waniliowy 35zł*

*Pate a Choux z orzechowym kremem chantilly,  
z gałką lodów karmelowo-kardamonowych  
i jagodą kamczacką 37 zł*

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