

# Menu

*Szef Kuchni Restauracji Krasnodwór Marcin Soból poleca:*

## ZUPY

*Rosół z gęsi/ makaron/ marchew* **15PLN**

*Czernina/ kluski ziemniaczane* **16PLN**

## PRZYSTAWKI

*Półgęsek wędzony/ puree z pasternaku/ żurawina/ gruszka/  
marynowana dynia* **28PLN**

*Pierogi gęsie/ kasza jęczmienna/ czarna soczewica/ okrasa* **24PLN**

*Żołądki gęsie/ duszone podgrzybki/ śmietana* **30PLN**

## DANIA GŁÓWNE

*Udo gęsie konfit/ puree z dyni/ gruszka karmelizowana z żurawiną/  
kluski śląskie* **52PLN**

*Pierś z gęsi/ modra kapusta/ jabłko karmelizowane/ pęczak z grzybami/  
chips z jarmużu* **50PLN**

## KRASNODWÓR POLECA

**Gęś faszerowana bakaliami/ sos żurawinowy/ modra kapusta/ kluski śląskie**

Danie na 8 osób.

Zamówienie należy złożyć z dwu dniowym wyprzedzeniem **360PLN**

## SEZONOWE NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

*Herbata / imbir/ kardamon/ owoce cytrusowe/ jabłko/ sok malinowy* **15PLN**

*Chili mokka/ kawa/ czekolada/ chili/* **19PLN**

*Grzaniec/ wino grzane/ przyprawy korzenne/ owoce cytrusowe* **18PLN**

*Grog/ rum/ owoce cytrusowe/ cynamon/ cukier* **18PLN**