

# GESINA, WINO & JAZZ

## Uczta z Gęsiną w Dworze Zaścianek



### DWORSKIE PRZYSTAWKI Z GĘSINY W WYDANIU DEGUSTACYJNYM:

- Carpaccio z półgęska wędzonego zimnym dymem podawane z kaparami i kromką naszego chleba na zakwasie
- Pasztet z gęsich wątróbek podawany na liściach cykorii z prażonymi orzechami włoskimi
- Gęsie rillettes na chlebie na zakwasie serwowane z kiszonym ogórkiem
- Dworski pasztet z gęsiną z nutą pomarańczową
- Tatar z gęsi na chrupiącej grzance podawany z marynowanymi grzybami leśnymi

### TRADYCYJNA ZUPA DWORSKA NA GĘSINIE ( DO WYBORU):

- Esencjonalny tradycyjny rosół na gęsinie z makaronem własnego wyrobu
- Staropolski krupnik gotowany na delikatnych gęsich żołądkach

### GŁÓWNY SPECJAŁ Z GĘSINY (DO WYBORU)

- Wolno konfitowane udo z gęsi podawane z pieczonym jabłkiem, ręcznie wyrabianymi kluseczkami, tradycyjną surówką z buraka i żurawinowym akcentem
- Aromatyczna pierś z gęsi z dodatkiem pieczonego jabłka, ręcznie wyrabianych kopytek i domowej surówki z buraka

### SŁODKIE ZWIEŃCZENIE WIECZORU ( DO WYBORU)

- Tradycyjna szarlotka wypiekana na kruchym cieście z aromatyczną cynamonową nutą
- Miodownik podlaski na lokalnym miodzie, przekładane aksamitnym kremem

