

Szef Kuchni -Jacek Schliske z zespołem poleca **GĘSINĘ**



AN IHG HOTEL
WARSZAWA-JÓZEFÓW

GĘSIE CONSOMME

38 PLN

/pierożki z nadzieniem grzybowym/lubczyk/warzywa/

GOOSE CONSOMME

/mushroom stuffed dumplings/lovage/vegetables/

RILLETTE Z GĘSI

48 PLN

/galaretka z czarnego bzu/zielone jabłko/
tymianek/bułeczka brioche/

GOOSE RILLETTE

/elderflower jelly/green apple/thyme/brioche bun/

CONFIT Z UDA GĘSI

81 PLN

/kluseczki mączne z rozmarynem/rydze/
puree z dyni z dodatkiem rokitnika/
wiśniowy demi glace/świeże zioła/

CONFIT OF GOOSE THIGH

/flour dumplings with rosemary/
saffron milkcap mushroom/
pumpkin puree with sea buckthorn/
cherry demi glace/fresh herbs/

CIASTKO MAKOWE

31 PLN

/mascarpone/śliwka w koniaku/puder czekoladowy/

POPPYSEED CAKE

/mascarpone/plum in cognac/
chocolate powder/

Restaurant
LUNA SOL