



JESIEŃ 2022



Katarzyna Gessler
WARZAWSKI SEN

PRZYKŁADOWE MENU 190zł. / os.

Przystawki serwowane na półmiskach:

Pasztet z kaczki z musem jeżynowym i konfiturą z cebuli
Łosoś z babą ziemniaczaną i palonym masłem
Pierogi z kaszą gryczaną i kozim serem
Sałata z karczochem

Dania główne do wyboru:

Sandacz po polsku w sosie chrzanowym
Kurczak kukurydziany z pieczonym kalafiolem
Pieczona pierś kaczki z sosem śliwkowym
Risotto z grzybami i czarna truflą

Deser do wyboru:

Beza Warszawa Wschodnia
Sernik z białą czekoladą

* Koszt napojów nie jest uwzględniony w cenie menu



PRZYKŁADOWE MENU 230 zł. / os.

Przystawki serwowane na półmiskach:

Łosoś z babą ziemniaczaną i palonym masłem
Śledź macerowany w oleju lnianym
Terrina warzywna z musem gruszkowym
Połędwica Wellington w galaretkce z palonego miodu
z foie gras

Zupa do wyboru:

Rosół z perliczki z makaronem domowym
Krem z kalafiora z oliwą truflową

Dania główne do wyboru:

Łosoś sous vide z sosem z estragonu i jakim poche
Pieczona pierś kaczki serwowana z sosem śliwkowym
Policzki wołowe w sosie własnym z glazurowanymi
buraczkami i ziemniakami puree
Risotto z borowikami

Deser do wyboru:

Beza Warszawa Wschodnia
Tort czekoladowy Gessler

* Koszt napojów nie jest uwzględniony w cenie menu



PRZYKŁADOWE MENU 250zł. / os.

Przystawki serwowane na półmiskach:

Mix pierogów z kaczką i z bobem
Paszтет z kaczki z musem jeżynowym
Tatar z troci fiordowej
Halibut bałtycki z babą ziemniaczaną z palonym masłem
Sałata z kolorowymi pomidorkami i mozzarellą bufala

Zupa do wyboru:

Krem z kalafiora z oliwą truflową
Bulion grzybowy z makaronem domowym

Dania główne do wyboru:

Dziki kulbin z kremem z zielonego groszku i boczku,
maślanym kalafiorem i brukwią z kardamonem
Górka cielęca w sosie estragonowym z risotto z gruszką
Medaliony z jelenia flambirowane w armaniakiem
Różowe risotto z buraczkami i kozim serem

Deser do wyboru:

Crepes Suzette
Flambirowane owoce serwowane z lodami

* Koszt napojów nie jest uwzględniony w cenie menu



PRZYKŁADOWE MENU 220zł. / os.

Przystawki:

Ptysie z kozim serem
Befszyk tatarski
Blin gryczany z wędzonym jesiotrem

Zupa:

Bulion grzybowy z makaronem domowym

Danie główne:

Łosoś sous vide w sosie estragonowym z jajkiem poche
Medaliony z jelenia flambirowane z armaniakiem

Deser:

Beza Warszawa Wschodnia

* Koszt napojów nie jest uwzględniony w cenie menu



PAKIETY NAPOJÓW

1. Pakiet napojów bezalkoholowych:

Woda mineralna niegazowana i gazowana
Kawa, herbata do deseru

25zł./os.

2. Pakiet napojów bezalkoholowych:

Woda mineralna niegazowana i gazowana
Kawa, herbata
Soki owocowe z kartonu
Napoje gazowane:
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Sprite, Fanta, Tonic

50zł./os.



INFORMACJE DODATKOWE

Istnieje możliwość wcześniejszego dokonania **selekcji win i alkoholi**, które będą serwowane podczas rezerwacji.

Dla małych dzieci (wiek przedszkolny, do 7 lat) proponujemy specjalne **Kids Menu** w cenie **40 zł** od osoby.

W skład Kids Menu wchodzi zupa, danie główne oraz deser. Napoje oraz pozostałe zamówienia płatne są dodatkowo wg spożycia.

Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata **zadatku** w wysokości **40%**, natomiast reszta należności płatna będzie w dniu rezerwacji gotówką lub kartą płatniczą.

Do końcowego rachunku doliczany jest **serwis 12,5 %** od całego zamówienia.

Restauracja ma prawo do zachowania wpłaconego zadatku, jeśli zamawiający zrezygnuje z rezerwacji na 7 dni roboczych przed planowaną wizytą.





Dziękujemy za zainteresowanie!
W razie pytań zapraszam do kontaktu
rezerwacja@gessler-koszyki.pl
tel. 577 377 368


Mateusz Gessler
WARSZAWSKI SEN