



Mateusz Gessler
WARSZAWSKI SEN

JESIEŃ 2021

PRZYKŁADOWE MENU

170zł./os.

Przystawki serwowane na półmiskach:

Pasztet z kaczki z musem jeżynowym i konfiturą z cebuli
Troć z babą ziemniaczaną i palonym masłem
Pierogi z soczewicą
Sałata z pieczonym karczochem

Dania główne do wyboru:

Sandacz w sosie chrzanowym z jajkiem poche
Kurczak kukurydziany z pieczonym kalafiorem
i sosem porowym
Pieczona pierś kaczki z sosem śliwkowym
Risotto z grzybami i czarna truflą

Deser do wyboru:

Beza Warszawa Wschodnia
Mille feuille orzechowo – czekoladowe z malinami

W cenie zestawu kawa, herbata, woda



PRZYKŁADOWE MENU

190 zł/os.

Przystawki serwowane na półmiskach:

Befszyk tatarski

Śledź macerowany w oleju lnianym

Terrina warzywna z musem gruszkowym

Polędwica Wellington w galaretkce z palonego miodu
z foie gras

Zupa do wyboru:

Rosół z perliczki z kluskami kładzionymi

Krem z kalafiora z oliwą truflową

Dania główne do wyboru:

Dziki kulbin z zielonym groszkiem, gratin ziemniaczanym
i maślanym kalafiozem

Pieczona pierś kaczki serwowana z sosem śliwkowym

Policzki wołowe w sosie własnym z glazurowanymi
buraczkami z ziemniakami puree

Risotto z grzybami i czarną truflą

Deser do wyboru:

Beza Warszawa Wschodnia

Tort czekoladowy Gessler

W cenie zestawu kawa, herbata, woda



PRZYKŁADOWE MENU

210 zł/os.

Przystawki serwowane tastingowo:

Mix pierogów z kaczką i z bobem
Paszтет z kaczki z musem jeżynowym
Tatar z tuńczyka lub tatar z sarny (do wyboru)
Troć z babą ziemniaczaną z palonym masłem
Sałata z marynowanymi karczochami

Zupa do wyboru:

Krem z kalafiora z oliwą truflową
Bulion grzybowy z makaronem domowym

Dania główne do wyboru:

Dziki kulbin z zielonym groszkiem i gratin ziemniaczanym i maślanym kalafiorem
Górka cielęca w sosie cydrowym z risotto z gruszką
Medaliony z jelenia flambirowane armaniakiem
Risotto z grzybami z czarną truflą

Deser do wyboru:

Beza Dacquoise
Mille feuille orzechowo – czekoladowe z malinami

W cenie zestawu kawa, herbata, woda



PRZYKŁADOWE TASTING MENU 180 zł/os.

Przystawki:

Terina warzywna z musem gruszkowym
Befszyk tatarski
Biodrówka jagnięca z ciecierzycą i marynowanymi warzywami

Zupa:

Bulion grzybowy z makaronem domowym

Danie główne:

Dziki kulbin z kremem z zielonym groszkiem, gratin ziemniaczanym i maślanym kalafiozem
Medaliony z jelenia flambirowane z armaniakiem

Deser:

Beza Warszawa Wschodnia



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 zapraszamy do kontaktu:

rezerwacja@gessler-koszyki.pl

tel. 577 377 368

