



HOTEL BRISTOL  
WARSAW

THE  
LUXURY  
COLLECTION



## CZAS NA GĘSINĘ - KRÓLOWĄ POLSKIEJ KUCHNI

Gęsina królowała na polskich stołach już w XVIII wieku. Nie dziwi więc fakt, że coraz częściej szefowie kuchni powracają do tych bogatych kulinarnych tradycji. Owsiana biała gęś kołudzka karmiona jest w ostatnich tygodniach tuczu tylko owsem. To sekret, który stanowi o jej niezrównanych walorach smakowych i wyjątkowej kruchości. Niezwykle szlachetne mięso gęsi najsmaczniej smakuje późną jesienią, dlatego razem z naszym Szefem Kuchni Michałem Tkaczykiem rozmyślowanym w tradycji i kulinarnej lokalności zapraszamy w dniach 11-15 listopada na prawdziwą gęsią ucztę!

### MENU DEGUSTACYJNE

Carpaccio z sezonowanej piersi z gęsi,  
sałatka z kompresowanego selera i jabłka,  
piemoncka trufla jesienna, majonez truflowy, oliwa ziołowa

Ravioli nadziewane duszoną w winie gęsiną z żurawiną,  
sos majerankowy z konfitowanym czosnkiem

Wolno pieczona gęś owsiana, purée z kasztanów,  
dynia piżmowa, sos z miodem pitnym, karmelizowana gruszka

Torcik marchewkowy, krem z białej czekolady  
z makiem i bakaliami, konfitura z mirabelki

185 zł od osoby

Menu dostępne w terminie 11-15 listopada 2020 r.  
Rezerwacja obowiązkowa / Rezerwacji należy dokonać do 9.11.2020 r.

TRADYCYJNA GĘŚ WOLNO PIECZONA WEDŁUG RECEPTURY  
NASZEGO SZEFA KUCHNI W OFERCIE NA WYNOS

Gęś wolno pieczona, czerwona kapusta duszona z jabłkami  
i czerwonym winem, pieczone ziemniaki, sos jarzębinowy

450 PLN

Gęś wolno pieczona, czerwona kapusta duszona z jabłkami  
i czerwonym winem, pieczone ziemniaki, sos jarzębinowy

+

Butelka idealnie dobranego czerwonego wina  
Moderna Cabernet Cortis

500 PLN

Zamówienia należy składać do 4 listopada.

Po odbiór zapraszamy w dniach 11-15 listopada 2020 r.

Więcej informacji:

T +48 22 55 11 888

[Karolina.Frankowska@luxurycollection.com](mailto:Karolina.Frankowska@luxurycollection.com)

\*Porcja dla 4-6 osób.

