3-19.11.2017

Jesień

Dni Gęsiny

Goose Days

„Na świętego Marcina gęsina i dzban grzanego wina”

Dzień świętego Marcina czyli 11 listopada przypada w rocznicę pochówku biskupa z Tours. Opowieść głosi, że skromny kleryk dowiedziawszy się, że chcą go uczynić biskupem ukrył się gdzieś w pobliżu gęsiarni. Gęsi narobiły hałasu i ludzie Marcina odnaleźli. Marcin oczywiście biskupem został, a gęsi przeszły do historii...

W tradycji europejskiej dzień św. Marcina jest obchodzony bardzo uroczyście. Dzień ten wyznaczał niegdyś koniec jesiennych prac w polu, a następnego dnia rozpoczynała się czterdziestnica czyli okres 40-dniowego adwentu. Urządzano uczty z muzyką i tańcami, podczas których stoły uginały się pod gęsiną i dzbanami z winem. Często bogatsi, starając się naśladować świętego, dzielili się jadłem i napojem z biednymi...

„Im gęś lepiej utuczona, tłustsza tym bogatsze będą święta Bożego Narodzenia a zima głodem nie zagrozi”

Zakąski / Starters

Gęsiowa pasztetowa 12,90 zł
Goose pate
140 g
(mięso z gęsi, jabłko, cebula, śliwka suszona, kurki marynowane)
(goose meat, apple, onion, dried plum, pickled chanterelle)

Gęsi skwar 5,00 zł
Smalec
80 g
(tłuszcz z gęsi, mięso z gęsi, włoszczyzna, jabłko suszone, jałowiec)
(goose lard, goose meat, vegetables, dried apple, juniper)

Zupy / Soups

Polewka Gęsiarki 13,90 zł
Czernina
400 ml
(gęsina, krew z gęsi, kluski ziemniaczane, suszone owoce)
(goose meat, goose blood, potato dumplings, dried fruits)

Gąski i kurki 11,90 zł
Rosół (broth)
400 ml
(gęsina, lane kluski, kurki)
(goose meat, dumplings, chantarelle mushrooms)

Dania Główne / Main dishes

Gęsie lepiochy 19,90 zł
Goose dumplings
9 sztuk / 9 pcs.
(pierogi z gęsiną, kiszoną kapustą i suszonymi grzybami)
(minced goose breast, sauerkraut, dried forest mushrooms)

Gęsia noga 39,00 zł
Goose thigh
290 g
(pieczone udko z gęsi, kapusta modra duszona)
(roasted goose thigh, roasted red cabbage)

Gęsi krzyk — 27,00 zł
Goose scream
180 g

(grillowana mielona pierś z gęsi, ser górski, sos czosnkowy)
(grilled minced goose breast, smoked sheep cheese, garlic sauce)

Borowikowy cyc — 39,00 zł
Boletus tit
150 g

(pieczony filet z piersi gęsi, sos borowikowy)
(roasted goose breast fillet, boletus mushroom sauce)

Porąbany żołądek — 21,90 zł
Goose stomach goulash
300 g

(duszone żołądki z gęsi, suszone grzyby, warzywa)
(braised goose stomachs, dried forest mushrooms, vegetables)

Wątrobianka — 21,90 zł
Liver lover
300 g

(smażona wątróbka z gęsi, cebula, jabłko, miód, majeranek)
(fried goose livers, onion, apple, honey, marjoram)

Niezła sztuka – dla 4 osób — 249,00 zł
Nice piece – for 4 persons
3 500 g

(pieczona gęś w całości nadziewana owocami
na kapuście modrej duszonej, kopytka)
(roasted goose stuffed with fruits
and roasted red cabbage, dumplings)

Potrawa na specjalne zamówienie,
o szczegóły zapytaj kelnerkę.

Specjal order meal,
ask a waitress for more details.

Najlepiej smakuje z:

Tastes the best with:

Primitivo Salento

750 ml ~~60,00 zł~~

45,00 zł

Niezła sztuka

Borowikowy cyc

Wątrobianka

Gęsie lepiochy

Gęsia noga

Gęsi krzyk

Karczma gęsia szyja

87-100 Toruń, ul. Podmurna 28
tel. 56 62 11 249, kom. 600 989 000
biuro@gesiaszyja.torun.pl
www.gesiaszyja.torun.pl

Oferujemy profesjonalne usługi cateringowe

catering

od 5 do 1 000 osób

u nas, u Ciebie, w plenerze...
... gdzie tylko zechcesz

Organizujemy zamknięte imprezy okolicznościowe w naszych lokalach:

Baranl łeb

ul. Podmurna 28
tel. 56 621 07 10
kom. 602 612 162

Szwejk

Rynek Staromiejski 36/38
tel. 56 621 11 17
kom. 600 454 600

manager: 600 99 18 83