

GĘSIEGO DO CONCORDII!

Z okazji zbliżającego się 11 listopada, ruszamy gęsiego do Concordia Taste by spróbować specjalnego świętomarcińskiego menu!

Zapraszamy do smakowania pysznych dań z gęsiną, które zostały skomponowane przez naszego Szefa Kuchni Adama Adamczaka!

NASZE GĘSINOWE MENU:

PRZYSTAWKA

Pate z gęsiej wątróbki z marynowanymi burakami i galaretką z wiśni (możliwa opcja GF) | 32 zł

ZUPA

Czernina ze śliwkami, morelami i lanymi kluskami | 33 zł

DANIE GŁÓWNE

► Pieczona gęś w całości wypełniona kaszą pęczak, majerankiem i jabłkami Reneta, podana z dyniowymi kluseczkami, kapustą modrą i sosem z gęsi | cała 450 zł (6 os.) / pół 250 zł (3 os.)

► Udko z gęsi z flaniem dyniowym, karmelizowaną brukselką i sosem z pieczonej wanilii | 71 zł

DESER

Ptyś z kremem z białej czekolady i makiem | 31 zł



↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓

CONCORDIA
TAS T E

SELEKCJA POLSKICH WIN

APERITIF

GostArt | Winnica Gostchorze | Zielona Góra, Polska

 29  185

Rocznikowe wino musujące, robione metodą tradycyjną przez Francuza (Guillaume Dubois)...w Polsce!!! Zaskakujący debiut winnicy specjalizującej się wyłącznie w winach musujących. Swój smak GostArt zawdzięcza dojrzałym winogronom i unikalnemu mikroklimatowi winnicy Gostchorze położonej na zielonych wzgórzach, tuż nad rzeką Odrą, na obszarach Natura 2000 w Krośnieńskiej Dolinie Odry.

BIAŁE

Jadwiga | Johanniter | Wzgórza Trzebnickie | Dolny Śląsk

 130

Johanniter jest kremowo-maślany i aromatyczny. Pachnie miękkimi morelami, zielonym jabłkiem i cytrusami, skórką. Produkcja opiera się na pracach ręcznych wykonywanych przez winiarza i jego rodzinę - Beatę i Marka Janiak.

Dom Bliskowice | Dzik | Małopolski Przełom Wisły

 32  160

DZIK powstał spontanicznie i bezinterwencyjnie, jest wyraźnie dziki i nieokietnany tak w nosie jak i ustach. Wino o wyrazistych aromatach jabłkowo-gruszkowych skrytych pod szybko ekspirującą pierzynką redukcyjną. Inspirujące pod względem gastronomicznym. Świetnie wypada w towarzystwie wędzonych na zimno mięs, potrawek drobiowych, paszтетów.

RÓŻOWE

Dom Bliskowice | Cantor | Małopolski Przełom Wisły

 125

Owoce zebrano z ośmioletnich krzewów odmiany cabernet cantor rosnących na parceli "Wasilewska 1" oraz czteroletnich krzewów pinot noir z parceli "Mazurek". Kolejny rocznik różowego Cantora z Bliskowic, teraz w delikatnej, perłowo-różowej sukni. W nosie zapach przekwitającego jaśminu, świeżo ściętej trawy, czerwcowej pasieki. W ustach intensywne, z posmakiem krzemienia i świeżo startych w wapiennej dzieży poziomek. Wyprodukowano 650 but.

CZERWONE

Dom Bliskowice | Canva | Małopolski Przełom Wisły

 130

Rustykalne, aromatyczne i na wskroś polskie wino. Atakuje smakami dojrzałych czereśni, ziół, szlachetnego drewna i ziemi. Starzone kilka miesięcy w beczce z najlepszego francuskiego dębu. Nasze rodzime dzieło sztuki!

Skarpa Dobrska | Adonis | Małopolski Przełom Wisły

 129

Pachnący czerwonymi owocami wprost z ogrodu, liśćmi czarnej porzeczki i czerwonym pieprzem zweigelt z najlepszego regionu winiarskiego w Polsce. Niebezpiecznie pijalny!

Jadwiga | Rondo | Wzgórza Trzebnickie | Dolny Śląsk

 29  148

Rustykalne, aromatyczne i na wskroś polskie wino. Atakuje smakami dojrzałych czereśni, ziół, szlachetnego drewna i ziemi. Produkcja opiera się na pracach ręcznych wykonywanych przez winiarza i jego rodzinę - Beatę i Marka Janiak

Dom Bliskowice | Monday Lisa | Małopolski Przełom Wisły, 2014

 22  110

Kupaż dwóch popularnych w Polsce czerwonych odmian, długo starzonych w piwnicy, dał w efekcie wino o solidnej budowie i zadzierzystym charakterze. Intensywny, głęboki, atramentowy kolor, zapachy mokrego wrzosowiska, tartej wiśniowej kory, lekko przypalonych, wędzonych śliwek a w ustach owoce leśne i kandyzowana morwa. Wino świetnie pasuje do pieczonego i grillowanego mięsa, intensywnych sosów, pierogów z mięsem, serów pleśniowych.