

# RESTAURACJA MORELINO

## Lunch



### Startery

**Żurek w chlebkach 50 zł**

*biała kielbasa, jajko, puree ziemniaczane*

**Krem z pieczonego buraka 40 zł**

*burak z uprawy ekologicznej, pikantna wiśnia, kozi ser, emulsja kolendrowa, czips z naszego pieczywa (vege)*

**Bulion z gęsi i kaczki 45 zł**

*salceson z żółdków gęsich, warzywa, emulsja kolendrowa, kluski szpinakowe*

**Sałatka z awokado z burratą lub kurczakiem 70 zł**

*ser burrata lub kurczak zagrodowy, quinoa, pomarańcza, ogórek, orzeszki pini, vinegret, (bez glutenu)*

**Carpaccio z jelenia 65 zł**

*dynia, grzyby, majonez z pędami sosny, olej wędzone warzywa, ser Bursztyn 15-miesięczny, (bez glutenu)*

**Krewetki 60 zł**

*6 krewetek rozmiar 16/20, chorizo, rukola, sos maślany, grzanki, (bez glutenu)*

### Dania Główne

**Makaron orkiszowy 75 zł**

*grzyby, suszone pomidory, fasola, szpinak, pasta paprykowa, orzechy pini (vege)*

**Makaron z owocami morza 95 zł**

*makaron soba, krewetki, małże, warzywa, zielony pieprz, olej sezamowy, masło, szczypiorek*

**Jesiotr z Sugajna 98 zł**

*gotąbek z kaszą bulgur i grzybami, warzywa, puree z buraka, piklowana rzodkiewka, sos szpinakowy*

**Noga z kaczki 85 zł**

*pierogi leniwe z wędzonym serem, warzywa, puree z czerwonej kapusty, sos rodzynkowy*

**Schab z kością panierowany 90 zł**

*puree ziemniaczane, bigos, kaszanka z chorizo*

**Pierś z kaczki 90 zł**

*kopytka, redukcja z kaczki, warzywa, puree z czerwonej kapusty*

**Stek z polędwicy wołowej (200g) 150 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, borowik, demi glace, (bez glutenu)*

**Rostbef Argentyński (260g) 150 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, borowik, demi glace, (bez glutenu)*

### Desery

**Beza z owocami 45 zł**

*krem mascarpone z mango i marakują, owoce, pistacje*

**Fondant czekoladowy 45 zł**

*sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza*

**Mus z białej czekolady z krówką z Bobrowa 40 zł**

*sorbet z pomarańczy, sos malinowy, owoce*

# RESTAURACJA MORELINO

## Kolacja



### Startery

#### **Krem z pieczonego buraka 40 zł**

*burak z uprawy ekologicznej, pikantna wiśnia, kozi ser, emulsja kolendrowa, chips z naszego pieczywa (vege)*

#### **Sery zagrodowe z gospodarstwa Malinowy Chruśniak i Rancza Frontiera 65 zł**

*asortyment serów krowich i kozich, ser Bursztyn, chutney z gruszki i ananasa, orzechy (bez glutenu)*

#### **Śledź 50 zł**

*burak z pikantną wiśnią, marynowana kalarepa, piklowana cebula, majonez szczypiorkowy (bez glutenu)*

#### **Krewetki 60 zł**

*6 krewetek rozmiar 16/20, chorizo, rukola, sos maślany, grzanki*

#### **Salatka z wędzonym jesiotrem z Sugajna 80 zł**

*makaron soba, fasola edamame, glony wakame, sezam, granat, olej sezamowy*

#### **Tatar z połędwicy wołowej 60 zł**

*pikle, jajko przepiórcze, emulsja lubczykowa, majonez grzybowy (bez glutenu)*

#### **Carpaccio z jelenia 65 zł**

*dynia, grzyby, majonez z pędami sośny, olej wędzone warzywa, ser Bursztyn 15-miesięczny*

### Dania Główne

#### **Salatka Cezar z kurczakiem 70 zł**

*chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezar*

#### **Salatka Cezar z krewetkami 80 zł**

*8 krewetek rozmiar 16/20, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezar (bez glutenu)*

#### **Pierogi ze szczupakiem i jesiotrem wędzonym z Sugajna 70 zł**

*sepia, sos szpinakowy, pomidor, emulsja szczypiorkowa*

#### **Sandacz z Sugajna 120 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, piklowana rzodkiewka, sos ze smardzów*

#### **Pierś z perliczki z musem z kurczaka 95 zł**

*gratin z kaszy pęczak i grzybów, warzywa, pianka z sera Bursztyn, sos tymiankowy*

#### **Pierś z kaczki 90 zł**

*kopytka, redukcja z kaczki, warzywa, puree z czerwonej kapusty*

#### **Policzki z dzika 90 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, majonez chrzanowy, emulsja koperkowa (bez glutenu)*

#### **Stek z połędwicy wołowej (200g) 150 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, borowik, demi glace (bez glutenu)*

#### **Rostbef Argentyński (260g) 150 zł**

*puree ziemniaczane, warzywa, borowik, demi glace (bez glutenu)*

### Desery

#### **Beza z owocami 45 zł**

*krem mascarpone z mango i marakuja, owoce, pistacje*

#### **Fondant czekoladowy 45 zł**

*sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza*

#### **Mus z białej czekolady z krówką z Bobrowa 40 zł**

*sorbet z pomarańczy, sos malinowy, owoce*