

RESTAURACJA MORELINO

Lunch



Startery

Żurek w chleбку 50 zł

puree ziemniaczane, biała kielbasa, jajko

Bulion z gęsi i kaczkę 45 zł

salceson z żółdków gęsi, warzywa, emulsja kolendrowa, kluski szpinakowe

Krem ze szczawiu 40 zł

żółtko, puree ziemniaczane, warzywa, emulsja szczypiorkowa

Sałatka z awokado z burratą lub kurczakiem 70 zł

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

Carpaccio z polędwicy wołowej 60 zł

chrzan, serek, rukola, parmezan, topinambur, 6-letni ocet balsamiczny z czarnej porzeczki (bez glutenu)

Dania Główne

Makaron orkiszowy 75 zł

grzyby, suszony pomidor, 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

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

Półgęsek od Dreszlera 70 zł

kopytka ziemniaczane, puree z czerwonej kapusty, ser Bursztyn 15-miesięczny

Noga z kaczkę 85 zł

pierogi leniwe z wędzonym serem, warzywa, puree z czerwonej kapusty, sos rodzynekowy

Schab z kością panierowany 90 zł

puree ziemniaczane, bigos, kaszanka z chorizo

Zrazy wołowe 80 zł

puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł, (bez glutenu)

Stek z polędwicy wołowej (200g) 150 zł

puree ziemniaczane, szpinak, borowik, demi glace, (bez glutenu)

Rostbef Argentyński (260g) 150 zł

puree ziemniaczane, szpinak, 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 ze szczawiu 40 zł

żółtko, puree ziemniaczane, warzywa, emulsja szczypiorkowa

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)

Sałatka z wędzonym jesiotrem z Sugajna 80 zł

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

Tatar z polędwicy wołowej 60 zł

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

Carpaccio z polędwicy wołowej 60 zł

chrzan, serek, rukola, parmezan, topinambur, 6-letni ocet balsamiczny z czarnej porzeczki (bez glutenu)

Dania Główne

Sałatka Cezar z kurczakiem 70 zł

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

Sałatka 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

Półgęsek od Dreszlera 70 zł

kopytka ziemniaczane, puree z czerwonej kapusty, ser Bursztyn 15-miesięczny

Pierś z perliczki z musem z kurczaka 95 zł

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

Policzki z dzika 90 zł

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

Zrazy wołowe 80 zł

puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł (bez glutenu)

Stek z polędwicy wołowej (200g) 150 zł

puree ziemniaczane, szpinak, borowik, demi glace (bez glutenu)

Rostbef Argentyński (260g) 150 zł

puree ziemniaczane, szpinak, 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