

RESTAURACJA MORELINO

Lunch

Startery

Żurek w chlebkach 50 zł*puree ziemniaczane, biała kielbasa, jajko***Krem ze smardzów 55 zł***pierogi z grzybami i ricottą, szparagi, olej wędzone warzywa***Regionalna zupa klopsowa 45 zł***klopsiki mięsne, podwędzany ziemniak, portobello, olej koperkowy***Sałata rukola z serem burrata 65 zł***oliwki kalamata, malina, rukola, sos winegret, 7-letni ocet balsamiczny z czarnej porzeczki (bez glutenu)***Carpaccio z półgęską od Dreszlera 60 zł***grzyby od Leszka Muzolfa (Elpol), ser Bursztyn dojrzewający 15-miesięcy, piklowana dynia*

Dania Główne

Maślane tagliatelle z truflą 75 zł*trufla, szparagi, boczniak mikołajkowy, pietruszka, parmezan***Makaron z owocami morza 95 zł***makaron soba, krewetki, małże, warzywa, zielony pieprz, olej sezamowy, masło, szczypiorek***Pierogi z kaczką i soczewicą 60 zł***boczniak mikołajkowy, zielona fasola, redukcja z kaczki, prażona kasza gryczana***Jesiotr z Sugajna 100 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 rodzynekowy***Gicz jagnięca 125 zł***panierowany fioletowy batat, warzywa w maśle pieprzowym, chips z cebuli, sos własny***Schab z kością panierowany 80 zł***puree ziemniaczane, kapusta, kaszanka z chorizo, olej koperkowy***Stek z polskiej połędwicy wołowej (200g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, boczniak, demi glace (bez glutenu)***Rostbef Argentyński (260g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, boczniak, demi glace (bez glutenu)*

Desery

Beza z owocami 45 zł*krem mascarpone z mango i marakują, owoce, pistacje (bez glutenu)***Fondant czekoladowy 45 zł***sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza***Mus z białej czekolady z czarną porzeczką i orzechem laskowym 45 zł***sorbet z czarnej porzeczki, owoce, złoto***Szarlotka 45 zł***jabłka Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe*

RESTAURACJA MORELINO

Kolacja

Startery

**Krem ze smardzów 55 zł***Pierozki z grzybami i ricottą, szparagi, olej wędzone warzywa***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)***Opalany pstrąg łososiowy z Zielenicy 55 zł***piklowany koper włoski, kawior z kiszzonego ogórka, grzyby shimeji, majonez ziołowy (bez glutenu)***Pate z gęsi 45 zł***grillowana sałata rzymska, Porto, malina, pistacja (bez glutenu)***Carpaccio z półgęska od Dreszlera 60 zł***grzyby od Leszka Muzolfa (Elpol), ser Bursztyn dojrzewający 15-miesięcy, piklowana dynia (bez glutenu)***Tatar z polskiej polędwicy wołowej 60 zł***pikle, musztarda francuska, olej lubczykowy, chips i majonez grzybowy (bez glutenu)***Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora 40 zł***awokado, kolendra, zielone jabłko, majonez i olej szczypiorkowy*

Dania Główne

Sałatka Cezar z kurczakiem 70 zł*chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezarski (bez glutenu)***Sałatka Cezar z krewetkami 80 zł***8 krewetek rozmiar 16/20, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezarski (bez glutenu)***Pierogi z polędwicą wołową 65 zł***boczek od Dreszlera, rukola, pesto bazyliowe, olej pomidorowy, parmezan***Pierogi z kaczką i soczewicą 60 zł***boczniak mikołajkowy, zielona fasola, redukcja z kaczki, prażona kasza gryczana***Sandacz z Sugajna 120 zł***puree ziemniaczane, warzywa, piklowana rzodkiewka, sos ze smardzów (bez glutenu)***Pierś z perliczki 95 zł***opalony ziemniak, warzywa, pianka z sera Bursztyn, chips z topinambura, olej koperkowy, sos tymiankowy***Gic z jagnięcia 125 zł***panierowany fioletowy batat, warzywa w maśle pieprzowym, chips z cebuli, sos własny***Policzki z dzika 90 zł***puree ziemniaczane, warzywa, majonez chrzanowy, olej koperkowy (bez glutenu)***Stek z polskiej polędwicy wołowej (200g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, boczniak, demi glace (bez glutenu)***Rostbef Argentyński (260g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, boczniak, demi glace (bez glutenu)*

Desery

Beza z owocami 45 zł*krem mascarpone z mango i marakują, owoce, pistacje (bez glutenu)***Fondant czekoladowy 45 zł***sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza***Mus z białej czekolady z czarną porzeczką i orzechem laskowym 45 zł***sorbet z czarnej porzeczki, owoce, złoto***Szarlotka 45 zł***jabłka Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe*