

RESTAURACJA MORELINO

Lunch



Startery

Żurek w chleбку 50 zł

biała kielbasa, jajko, puree ziemniaczane

Zabielana zupa rybna 45 zł

pierozki ze szczupakiem i jesiotrem wędzonym, kluski koperkowe, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Regionalna zupa klopsowa 45 zł

klopsiki mięsne, podwędzany ziemniak, portobello, olej koperkowy (bez glutenu)

Sałata rukola z serem burrata 65 zł

oliwki kalamata, malina, rukola, sos winegret, 7-letni ocet balsamiczny z czarnej porzeczki (bez glutenu)

Carpaccio z daniela 65 zł

piklowana rzodkiew, orzechy nerkowca, grzyby, ser Bursztyn dojrzewający 15 miesięcy, pędy sosny, olej wędzone warzywa (bez glutenu)

Krewetki 60 zł

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

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

Jesiotr z Sugajna 100 zł

gołąbek 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

Schab z kością panierowany 80 zł

puree ziemniaczane, kapusta, kaszanka z chorizo, olej koperkowy

Gicz jagnięca 125 zł

panierowany fioletowy batat, warzywa w maśle pieprzowym, chips z cebuli, sos własny

Stek z polskiej połudwicy 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

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



Zabelana zupa rybna 45 zł

pierozki ze szczupakiem i jesiotrem wędzonym, kluški koperkowe, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Sery zagrodowe z gospodarstwa Malinowy Chruśniak i Rancza Frontiera 65 zł

asortyment serów krowich i kozich, ser Bursztyn dojrzewający 15 miesięcy, 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)

Krewetki 60 zł

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

Pate z gęsi 45 zł

grillowana sałata rzymska, Porto, malina, pistacja (bez glutenu)

Tatar z polskiej połówicy wołowej 60 zł

pikle, żółtko przepiórcze, musztarda francuska, olej lubczykowy, chips i majonez grzybowy (bez glutenu)

Carpaccio z daniela 65 zł

piklowana rzodkiew, orzechy nerkowca, grzyby, ser bursztyn dojrzewający 15 miesięcy, pędy sosny, olej wędzone warzywa (bez glutenu)

Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora 40 zł

awokado, kolendra, zielone jabłko, majonez i olej szczypiotkowy (bez glutenu, vege)

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 połówką wołową 65 zł

boczek od Dreszlera, rukola, pesto bazyliowe, olej pomidorowy, parmezan

Sandacz z Sugajna 120 zł

puree ziemniaczane, warzywa, piklowana rzodkiewka, sos ze smardzów

Pierś z perliczki 95 zł

opalony ziemniak, warzywa, pianka z sera Bursztyn, chips z topinambura, olej koperkowy, sos tymiankowy

Gicz jagnięca 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 połówicy 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

jabłko Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe