

# RESTAURACJA MORELINO

## Lunch

### Startery



**Żurek w chlebkach 50 zł**

*puree ziemniaczane, biała kielbasa, jajko*

**Krem z białych szparagów 45 zł**

*zielone szparagi, ziemniak, limonka, pistacje, olej wędzone warzywa (bez glutenu)*

**Regionalna zupa klopsowa 45 zł**

*klopsiki mięsne, podwędzany ziemniak, portobello, olej koperkowy*

**Salata rukola z serem burrata 65 zł**

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

**Makaron garganelli 75 zł**

*mozarella di bufala, ogrodowa szatwia, bób, pomidor, orzeszki pini, ser Bursztyn dojrzewający 15 miesięcy, limonka*

**Prasowane policzki wołowe 65 zł**

*puree ziemniaczane, brokuł, majonez chrzanowy, demi glace, emulsja koperkowa (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, maślane, 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*

**Czerwone curry 70 zł**

*pak choi, cukinia, groszek cukrowy, cebula, ryż basmati, kolendra (vege)*

**Czerwone curry z krewetkami 85 zł**

*6 krewetek rozmiar 16/20, pak choi, cukinia, groszek cukrowy, cebula, ryż basmati, kolendra (bez glutenu)*

**Filet z lina z Sugajna 90 zł**

*puree ziemniaczane, sos grzybowy, warzywa, puree z buraka, 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 porzeczka 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 z białych szparagów 45 zł**

zielone szparagi, ziemniak, limonka, pistacje, olej wędzone warzywa

**Makaron garganelli 75 zł**

mozzarella di bufala, ogrodowa szalwia, bób, pomidor, orzeszki pini, ser Bursztyn dojrzewający 15 miesięcy, limonka

**Opalany pstrąg łososiowy z Zielenicy 55 zł**

piklowany koper włoski, kawior z kiszzonego ogórka, grzyby shimeji, majonez ziołowy (bez glutenu)

**Sery zagrodowe z gospodarstwa Malinowy Chrusniak i Rancza Frontiera 65 zł**  
asortyment serów krowich i kozich, ser Bursztyn, chutney z gruszki i ananasa, orzechy (bez glutenu)

**Pate z gęsi 45 zł**

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

**Tatar z polskiej połównicy wołowej 60 zł**

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

**Prasowane policzki wołowe 65 zł**

puree ziemniaczane, brokuł, majonez chrzanowy, demi glace, emulsja koperkowa (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 cezar

**Sałatka Cezar z krewetkami 80 zł**

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

**Pierogi z połównicą wołową 65 zł**

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

**Filet z lina z Sugajna 90 zł**

puree ziemniaczane, sos grzybowy, warzywa, puree z buraka, olej koperkowy (bez glutenu)

**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

**Policzki z dzika 90 zł**

puree ziemniaczane, warzywa, majonez chrzanowy, olej koperkowy (bez glutenu)

**Stek z polskiej połównicy 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