

WTOREK I SOBOTA

# RESTAURACJA MORELINO

## Lunch

### Startery

**Żurek w chleбку 50 zł**

*puree ziemniaczane, biała kielbasa, jajko*

**Regionalna zupa klopsowa 45 zł**

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

**Krem ze szczawiu 40 zł**

*żółtko, puree ziemniaczane, warzywa, olej szczypiorkowy (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 polskiej polędwicy wołowej 60 zł**

*oliwa, oregano, rukola, parmezan, topinambur, sos balsamiczny (bez glutenu)*

### Dania Głównie

**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**

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

**Pierogi z kaczką i soczewicą 60 zł**

*boczniak mikołajkowy, zielona fasola, redukcja z kaczki, prażona kasza gryczana, szczypiorek*

**Noga z kaczki 85 zł**

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

**Schab z kością panierowany 80 zł**

*puree ziemniaczane, kapusta, kaszanka z chorizo, olej koperkowy*

**Zrazy wołowe 80 zł**

*puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł, (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**

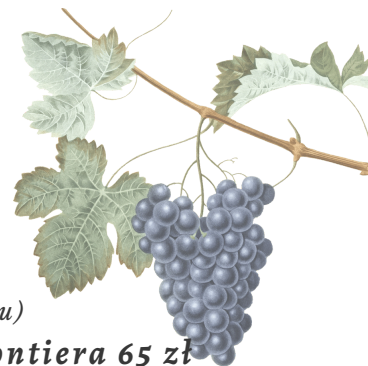
*jabłka Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe*



## RESTAURACJA MORELINO

## Kolacja

## Startery

**Krem ze szczawiu 40 zł***żółtko, puree ziemniaczane, warzywa, olej szczypiorkowy (bez glutenu)***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, Portó, malina, pistacja (bez glutenu)***Tatar z polskiej polędwicy wołowej 60 zł***pikle, żółtko przepiórcze, musztarda francuska, olej lubczykowy, chipsy i majonez grzybowy (bez glutenu)***Carpaccio z polskiej polędwicy wołowej 60 zł***oliwa, oregano, rukola, parmezan, topinambur, sos balsamiczny (bez glutenu)***Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora 40 zł***awokado, kolendra, zielone jabłko, majonez i olej szczypiorkowy (bez glutenu, vege)*

## Dania Główne

**Sałatka Cezar z kurczakiem 70 zł***chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezar (bez glutenu)***Sałatka Cezar z krewetkami 80 zł***8 krewetek rozmiar 16/20, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos cezar (bez glutenu)***Pierogi z polędwicą 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***Pierogi z kaczką i soczewicą 60 zł***bocznik mikołajkowy, zielona fasola, redukcja z kaczki, prażona kasza gryczana, szczypiorek***Pierś z perliczki 95 zł***opalony ziemniak, warzywa, pianka z sera bursztyn, chipsy z topinambura, olej koperkowy, sos tymiankowy***Policzki z dzika 90 zł***puree ziemniaczane, warzywa, majonez chrzanowy, olej koperkowy (bez glutenu)***Zrazy wołowe 80 zł***puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł (bez glutenu)***Stek z polskiej polędwicy wołowej (200g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, bocznik, demi glace (bez glutenu)***Rostbef Argentyński (260g) 150 zł***puree ziemniaczane, warzywa, bocznik, 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*