PORTEGA

ITALIAN RESTAURANT

MENU KOMUNIJNE

Wariant 1 | 139 zł/os.

Domowy rosół z makaronem/lubczyk/marchewka

Tradycyjny kotlet schabowy/ziemniaki z koprem/kapusta zasmażana lub mizeria

Szarlotka z lodami waniliowymi

Wariant 2 | 159 zł/os.

Krem z topinamburu/oliwa truflowa/grzanki/kwaśna śmietana

Konfitowana noga z kaczki/kluski śląskie/modra kapusta/żurawina/pieczone jabłko

Sernik baskijski/słony karmel z kawą/świeże owoce

Wariant 3 | 169 zł/os.

Bałtycka zupa rybna/warzywa korzeniowe/świeże zioła

Polik wołowy duszony w porto/puree ziemniaczane/warzywa korzeniowe/demi glace/popcorn z kaszy gryczanej

Mini beza pavlova/creme chantilly/świeże owoce/frużelina wiśniowa/mięta

MENU DLA DZIECI

Wariant | 59 zł/os.

Domowy rosół z makaronem

Stripsy z kurczaka/frytki/mizeria

Lody z owocami

Wariant 2 | 69 zł/os.

Zupa pomidorowa z makaronem

Fileciki z dorsza/puree ziemniaczane/surówka z marchewki

Fondant czekoladowy z owocami

OPCJE DODATKOWE „PRZEKĄSKOWE" (W STÓŁ)

*Podane ceny z jedną porcje (porcja ok.80-100g)

Gravlax z łososia z kiszoną rzodkiewką i majonezem lubczykowym | **28 zł**

Tatar wołowy z polędwicy argentyńskiej z domowymi piklami i plastycznym żółtkiem | **32 zł**

Pate z królika z orzechami i żelem z zielonego jabłka | **19 zł**

Sałatka cezar z grillowaną sałatą, kurczakiem zagrodowym, grzankami i parmezanem | **18 zł**

Sałatka cezar z grillowaną sałatą, krewetkami black tiger, grzankami i parmezanem | **22 zł**

Sałatka grecka z fetą i świeżymi warzywami | **14 zł**

Selekcja chrupiących sałat z sezonowymi owocami i kozim serem | **16 zł**

Rolada szpinakowa z wędzonym na zimno łososiem i serkiem chrzanowo-koperkowym | **19 zł**

Carpaccio z pieczonego w soli buraka z rukolą, parmezanem i kremowym serkiem kozim | **16 zł**

Deska serów zagrodowych z owocami sezonowymi, żurawiną i miodem | **17 zł**

Deska regionalnych ryb wędzonych z sosem ogórkowo-kaparowym i cytryną | **22 zł**

Restauracja PORTEGA
Essense Baltic Resort & SPA
ul. Kaprala Koniecznego 14, 72-420 Dziwnów