

RESTAURACJA MORELINO

MENU

Przystawki

Krem z białych szparagów

zielone pierożki z boczniakiem, zielone szparagi, olej pomidorowy, limonka

Regionalna zupa klopsowa

klopsiki mięsne, podwędzany ziemniak, olej koperkowy

Carpaccio z wołowiny i półgęska od Dreszlera (BG)

piklowane warzywa, rukola, ser pecorino, oliwa wędzona
Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%



Sałatka z serem Buratta (BG)

pieczony burak (ekologiczny), piklowany ogórek, dynia, rukola, kolendra,
orzeszki pini, kasztany w miodzie

Macon – Lugny Joseph Drouhin, Francja 47 zł alk. 13%



Dania Główne

Pierogi z ziemniakami i wędzonym serem

palone siano, boczek wędzony, grzyby, puree z czerwonej kapusty, olej koperkowy
Summer - Winnica Płochockich, Polska 40 zł alc.12%



Pstrąg łososiowy

puree ziemniaczane, sos ze smardzów, warzywa, piklowany koper włoski
Winnica Płochockich Forbin, Polska 43 zł alk. 13 %



Policzki z dzika (BG)

puree z topinamburu z truflą, marchewka z groszkiem, zielony pieprz, olej koperkowy,
sos własny, chips cebulowy

Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%



Polędwiczka wieprzowa (BG)

ziemniaki pieczone, warzywa, puree z buraka, olej koperkowy, sos tymiankowy
Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%



Desery

Praliny otwarte 5 szt.

owoce, płatki migdałów
LBV Port - Graham's, Portugalia 25 zł alk. 20%



Szarlotka

jabłka Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe
Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%



Rekomendacja sommeliera



Wykaz wszystkich składników, alergenów oraz gramatur - dostępny jest u obsługi restauracji.

Danie bezglutenowe: **BG**

Danie wegańskie: **V**