

CZWARTEK
RESTAURACJA MORELINO

Menu

Przystawki

Zabelana zupa rybna

pierozki ze szczupakiem i wędzonym jesiotrem, piklowana rzodkiewka, kawior z kiszzonego ogórka

Krem paprykowo-pomidorowy (BG / V)

pasta paprykowa, parmezan, pistacje

Pierogi z kaszanką i chorizo (3 szt.)

żurek, brokuł, szczypiorek, prażona kasza gryczana

Winnica Płochockich Rege, Polska 43 zł alk. 12%



Śledź (BG)

koper włoski, kawior z ogórka, majonez ogrodowy

Winnica Płochockich Summer, Polska 40 zł alk. 13,5%



Dania Główne

Pierś z kurczaka zagrodowego (BG)

puree z batata i rokitnika, maślane warzywa, sos tymiankowy

Winnica Płochockich Summer, Polska 40 zł alk. 13,5%



Pierogi z kaczką (5 szt.)

brokuł, grzyby, szczypior

Winnica Płochockich Rege, Polska 43 zł alk. 12%



Filet z okonia morskiego (BG)

warzywa, czerwone curry, kolendra

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



Golonka w teryjaki

puree ziemniaczane, piklowana marchew, zielone warzywa, olej koperkowy

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



Desery

Mus z ciemnej czekolady (V)

sorbet z pomarańczy, owoce, beza

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**