

RESTAURACJA MORELINO

Menu

Przystawki

Krem z pieczonego buraka (V)

burak z uprawy ekologicznej, pikantna wiśnia, kozi ser, emulsja kolendrowa

Bulion z jesiotra z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie

pierozki z wędzonym jesiotrem, kluski koperkowe, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Siekany tatar z polskiej połędwicy wołowej (BG)

pikle, żółtko przepiórcze, olej lubczykowy, chipsy, majonez grzybowy

Winnica Płochockich Rege, Polska 43 zł alk. 12%



Sery zagrodowe z Gospodarstwa Malinowy Chruśniak i Rancza Frontiera (BG)

asortyment serów krowich i kozich, ser Bursztyn, chutney z gruszki i ananasa, orzechy

Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%



Dania Główne

Tagliatelle z truflą (V)

trufla, mini brokuł, boczniak mikołajkowy, pietruszka

Winnica Płochockich Forbin, Polska 43 zł alk. 13%



Jesiotr z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie (BG)

puree z groszku, sos szpinakowy, zielone warzywa, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Winnica Płochockich Hibia, Polska 40 zł alk. 14%



Sałatka Cezar z krewetkami (BG)

8 krewetek rozmiar 16/20, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos Cezar

Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 38 zł alk. 12,5%



Schab z kością panierowany

puree ziemniaczane, kapusta, kaszanka z chorizo, olej koperkowy

Winnica Płochockich Forbin, Polska 43 zł alk. 13%



Desery

Fondant czekoladowy

sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza

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



Gorące maliny

lody waniliowe, pistacje, beza, kruszonka

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**