

# RESTAURACJA MORELINO

## Menu

### Przystawki

**Krem z pomidorów (V / BG)**

bazylia, orzeszki pini, parmezan, grzanka

**Żurek w chleбку**

puree ziemniaczane, biała kiełbasa, jajko

**Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora (BG / V)**

awokado, zielone jabłko, kolendra, majonez, olej szczypiorkowy

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



**Opalany pstrąg łososiowy**

koper włoski, pomidory, grzyby, kawior z kiszzonego ogórka, majonez ogrodowy

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



### Dania Głównie

**Makaron orkiszowy bakłażanem (V)**

pasta paprykowa, boczniak, szpinak, pomidor, orzeszki pini

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



**Lin z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie**

puree ziemniaczane, sos demi glace rybny, warzywa, piklowane warzywa, olej koperkowy

*Summer - Winnica Płochockich, Polska 40 zł alc. 12%*



**Sałatka Cezar z kurczakiem**

chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos Cezar, grzanka

*Winnica Płochockich Hibia, Polska 40 zł alk. 14%*



**Noga z kaczki**

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

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



### Desery

**Mus z białej czekolady z orzechem laskowym z manufaktury "Naturalnie Orzechowe"**

sorbet z pomarańczy, granat, sos malinowy, zamsz czekoladowy

*Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%*



**Beza z owocami (BG)**

krem mascarpone z mango i marakują, owoce

*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**