

RESTAURACJA MORELINO

Menu

Przystawki

Krem z dyni z mlekiem kokosowym (BG)

kozi ser, piklowana dynia piżmowa, olej z pestek dyni, ocet balsamiczny z czarnej porzeczki

Żurek w chlebk

puree ziemniaczane, biała kielbasa, 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%



Sashimi z opalonego marynowanego tuńczyka (BG)

ponzu, piklowany koper włoski, rzodkiewka, kawior z kiszzonego ogórka, majonez ziołowy

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



Dania Główne

Makaron orkiszowy bakłażanem (V)

pasta paprykowa, boczniak, szpinak, pomidor, orzeszki pini

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



Pstrąg łososiowy

puree ziemniaczane, sos ze smardzów, warzywa, piklowany koper włoski, ikra z pstrąga

Winnica Płochockich Rege, Polska 43 zł alk. 12%



Salatka 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 aromatem tymianku

czarny bez z czekoladą, sorbet z czarnej porzeczki, granat, zamsz

Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%



Beza z owocami (BG)

krem mascarpone z mango i marakuja, 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**