



Hotel Golebiewski
MIKOŁAJKI

Restauracja Zielona

MENU SEZONOWE





WOLNO GOTOWANA GICZ JAGNIĘCA Z WYTRAWNYM SOSEM PIECZENIOWO – WINNYM PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM, BOCZNIAKIEM MIKOŁAJKOWYM I GLAZUROWANYMI WARZYSZAMI

Składniki: Gicz jagnięca 280g,
ziemniaki puree 100g, marchew,
broccoli, boczniak mikołajkowy,
czerwone wino, śmietana

Alergeny: seler, mleko, siarczyny

490 g

86 zł

KREM Z KASZTANÓW Z MARYNOWANĄ ŚLIWKĄ

Składniki: bulion warzywny, czosnek,
cebula, wiśniówka, śmietana,
śliwka węgierka, kasztany jadalne, oliwa
złotowa

Alergeny: seler, siarczyny, mleko

250 g

38 zł



WEGAŃSKIE GOŁĄBKI Z KOMOSĄ RYŻOWĄ I BOROWIKAMI

Składniki: kapusta włoska, cebula,
borowiki, komosa ryżowa, sos borowikowy,
białe wino, włoszczyzna, mleko kokosowe

Alergeny: siarczyny, seler

220 g

32 zł

