

RESTAURACJA ZIELONA

MENU SEZONOWE



Przystawka:

PIECZONY BURAK FASZEROWANY LIMONKOWYM MASCARPONE PODANY Z SEREM KOZIM

Składniki:

Burak, mascarpone, kwaśna śmietana 18%, limonka, miód, kiełki rzodkiewki, ocet balsamiczny, żółty burak, ser kozi, mus z mango, cynamon

Alergeny:
1, 5, 6, 9, 11, 12

42 zł

Zupa:

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW ZE SMAŻONYMI KURKAMI I PŁATKAMI PARMEZANU

Składniki:

Leśne grzyby, kurki, śmietanka 30%, cebula, masło, czosnek, mleko

Alergeny:
1, 5, 6, 11, 12

35 zł



Danie główne:

COMBER JAGNIĘCY SOUS VIDE Z GOŁĄBKIEM GRZYBOWYM

Składniki:

Comber jagnięcy, żółty burak, grzyby leśne, kasza bulgur z makaronem vermicell, kapusta włoska, pieczarki, pietruszka natka, białe wino, śmietanka 30%

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
9, 10, 11, 12

145 zł





Alergeny

1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby,
5 - soja, 6 - mleko, 7 - orzechy, 8 - seler,
9 - gorczyca, 10 - sezam, 11 - siarczany, 12 - łubin

Hotel Golebiewski
WISŁA