

# RESTAURACJA ZIELONA

## MENU SEZONOWE



### Przystawka:

KOMPOZYCJA KARMELIZOWANEJ  
WĄTRÓBKII Z KASZTANAMI  
W SOSIE MAŚLANO-WIŚNIOWYM

#### Składniki:

wątróbka 100g,  
ciasto francuskie, syrop orzechowy,  
koncentrat truskawkowo-wiśniowy,  
limonka, majonez, chrzan wasabi, masło,  
maliny świeże

#### Alergeny:

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

170 g

40 zł

### Zupa:

DELIKATNY KREM ZIEMNIACZANY  
Z WĘDZONĄ SŁONINĄ  
I CHIPSAMI Z TOPINAMBURU

#### Składniki:

ziemniaki 75g, słonina wędzona 50g,  
cebula 30g, topinambur 20g,  
śmietanka 30% 20g, pestki dyni, czosnek

#### Alergeny:

1, 5, 6, 7, 10, 12

350 ml

20 zł



### Danie główne:

DŁUGO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE  
W PIERNIKOWYM SOSIE  
Z PUREE ZIEMNIACZANYM  
I WARZYWAMI

#### Składniki:

policzki wołowe 180g, ziemniaki 160g,  
jarmuż 25g, marchew 20g,  
seler 20g, pietruszka korzeń 20g, rzodkiewka,  
wino czerwone, pistacje, masło,  
cebula czerwona

#### Alergeny:

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

390 g

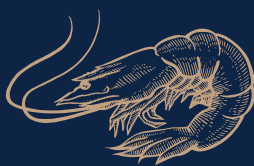
68 zł





### *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 Golebiowski*  
WISŁA