

Monte Carlo

RESTAURACJA

DANIE PIERWSZE / STARTERS

Hummus z ciecierzycy / karmelizowany burak / prażone kapary / oliwa bazyliowa / szczypiorek / podpłomyk <i>Chickpea hummus / caramelized beetroot / roasted capers / basil oil / chives / flat bread</i>	43,-
Tatar z polędwicy / oliwa lubczykowa / marynowane grzyby / ogórek kiszony / szalotka / wędzona słonina <i>Sirloin tartare / lovage oil / marinated mushrooms / pickled cucumber / shallot / smoked fatback</i>	51,-
Carpaccio z ośmiornicy / rukola / melon / oliwki / parmezan <i>Octopus carpaccio / arugula / melon / olives / parmesan</i>	64,-
Krewetki / sos pomidorowy / feta <i>Shrimps / tomato sauce / feta cheese</i>	55,-
Grillowana dynia / mascarpone / chimmichuri / blue cheese <i>Grilled pumpkin / mascarpone / chimmichuri / blue cheese</i>	38,-
SALATKI / SALADS	
Sałaty sezonowe / mozzarella di bufala / suszone pomidory / piklowana dynia / vinegret cytrynowy <i>Seasonal lettuce / mozzarella di bufala / sun-dried tomatoes / pickled pumpkin / lemon vinegar</i>	47,-
Sałata rzymska / pieczony burak / rukola / kurczak / mandarynka / sos kolendra-limonka <i>Lettuce / roasted beetroot / arugula / chicken / mandarin / coriander-lime sauce</i>	45,-
Sałaty sezonowe / krewetki tygrysie / guacamole / karmelizowane śliwki / marynowany koper włoski / kuskus perłowy <i>Seasonal lettuce / tiger shrimp / guacamole / caramelized plums / marinated fennel / pearl couscous</i>	49,-
ZUPA / SOUP	
Solianka rybna / śmietana / cytryna <i>Fish brine / cream / lemon</i>	37,-
Krem z dyni i batata / mleko kokosowe / chilli <i>Pumpkin and sweet potato cream / coconut milk / chilli</i>	29,-
Żurek / jajko / kiełbasa <i>Sour rye soup / egg / sausage</i>	27,-

DANIE DRUGIE / MAIN COURSES

Noga kaczki confit / konfitura z czerwonej cebuli / gratin ziemniaczane / puree z kwaśnego jabłka / demiglace <i>Duck leg confit / red onion preserve / potato gratin / sour apple puree / demiglace</i>	69,-
Risotto sepia / ośmiorniczki baby / chorizo / ogórek marynowany <i>Sepia risotto / baby octopus / chorizo / marinated cucumber</i>	62,-
Łopatka cielęca / piklowana kalarepa / jarmuż / puree z dyni i ziemniaka / sos rozmarynowy <i>Veal spatula / pickled kohlrabi / kale / pumpkin and potato puree / rosemary sauce</i>	65,-
Miętus / makaron tagliatelle / vinegret ziołowy / kompresowana cukinia / szalotka / papryka padrone <i>Mint / tagliatelle pasta / herbal vinegar / compressed zucchini / shallot / padrone paprika</i>	58,-

STEK HOUSE / STEAK HOUSE

Tenderloin Polędwica wołowa / Sirloin beef	109,-
Antrykot / Entrecote	49,- / 100 g
Surf & Turf Antrykot z krewetkami / Entrecote with shrimps	119,-

stopień wysmażenia / degree of frying

krwisty, średnio wysmażony, wysmażony / rare, medium rare, well done

sos / sauce

pieprzowy, demi-glace, berneński, masło ziołowe / pepper, demi glace, bernese, herbal butter

warzywa / vegetables

sałatka z pomidorów, warzywa grillowane, coleslaw / tomato salad, grilled vegetables, coleslav salad

dodatki / extras

frytki belgijskie, ziemniaki pieczone, ziemniak grillowany / belgian fries, baked potatoes, grilled potatoes

DESER / DESSERT

Sernik / biała czekolada / owoce <i>Cheesecake / white chocolate / fruit</i>	29,-
Beza / krem waniliowy / gruszka w czerwonym winie <i>Meringue / vanilla cream / pears in red wine</i>	29,-
Brownie / krem pistacjowy <i>Brownie / pistachio cream</i>	29,-

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności. Ceny w PLN zawierają VAT. Do rachunków firmowych przy rezerwacjach powyżej 6 osób restauracja doliczy serwis w wysokości 10%. Karta alergenów i gramatura dostępna na życzenie.