

Monte Carlo

RESTAURACJA

DANIE PIERWSZE / STARTERS

Hummus z ciecierzycy / karmelizowany burak / prażone kapary / oliwa bazyliowa / szczypiorek / podpłomyk
Chickpea hummus / caramelized beetroot / roasted capers / basil oil / chives / flat bread

pln

43,-

Tatar z polędwicy / oliwa lubczykowa / marynowane grzyby / ogórek kiszony / szalotka / wędzona słonina
Sirloin tartare / lovage oil / marinated mushrooms / pickled cucumber / shallot / smoked fatback

51,-

Carpaccio z ośmiornicy / rukola / melon / oliwki / parmezan
Octopus carpaccio / arugula / melon / olives / parmesan

64,-

Krewetki / sos pomidorowy / feta
Shrimps / tomato sauce / feta cheese

55,-

Grillowana dynia / mascarpone / chimmichuri / blue cheese
Grilled pumpkin / mascarpone / chimmichuri / blue cheese

38,-

SALATKI / SALADS

Sałaty sezonowe / mozzarella di bufala / suszone pomidory / piklowana dynia / vinegret cytrynowy
Seasonal lettuce / mozzarella di bufala / sun-dried tomatoes / pickled pumpkin / lemon vinegar

47,-

Sałata rzymska / pieczony burak / rukola / kurczak / mandarynka / sos kolendra-limonka
Lettuce / roasted beetroot / arugula / chicken / mandarin / coriander-lime sauce

45,-

Sałaty sezonowe / krewetki tygrysie / guacamole / karmelizowane śliwki / marynowany koper włoski / kuskus perłowy
Seasonal lettuce / tiger shrimp / guacamole / caramelized plums / marinated fennel / pearl couscous

49,-

ZUPA / SOUP

Solianka rybna / śmietana / cytryna
Fish brine / cream / lemon

27,-

Krem z dyni i batata / mleko kokosowe / chilli
Pumpkin and sweet potato cream / coconut milk / chilli

29,-

Żurek / jajko / kiełbasa
Sour rye soup / egg / sausage

27,-

DANIE DRUGIE / MAIN COURSES

pln

Noga kaczki confit / konfitura z czerwonej cebuli / gratin ziemniaczane / puree z kwaśnego jabłka / demiglace
Duck leg confit / red onion preserve / potato gratin / sour apple puree / demiglace

69,-

Risotto sepia / ośmiorniczki baby / chorizo / ogórek marynowany
Sepia risotto / baby octopus / chorizo / marinated cucumber

62,-

Łopatką cielęcą / piklowana kalarepa / jarmuż / puree z dyni i ziemniaka / sos rozmarynowy
Veal spatula / pickled kohlrabi / kale / pumpkin and potato puree / rosemary sauce

65,-

Miętus / makaron tagliatelle / vinegret ziołowy / kompresowana cukinia / szalotka / papryka padrone
Burbot / tagliatelle pasta / herbal vinegar / compressed zucchini / shallot / padrone paprika

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
Cheesecake / white chocolate / fruit

29,-

Beza / krem waniliowy / gruszka w czerwonym winie
Meringue / vanilla cream / pears in red wine

29,-

Brownie / krem pistacjowy
Brownie / pistachio cream

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.