

# Monte Carlo

RESTAURACJA

Alergeny	SAŁATKI / SALADS	Cena
A14 / A2 / A9 A10 / A1	<b>Guacamole / sałata sezonowa / krewetki / karmelizowana śliwka / fenkuł / kuskus</b> Guacamole / lettuce / prawns / carmelized plum / fennel / couscous	53,-
A7 / A10 / A1	<b>Burak / kozi ser / zielony groszek / pomidor / ogórek / granat</b> Beetroot / goat cheese / green peas / tomato / cucumber / pomegranate	37,-

Alergeny	DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES	Cena
A4 / A10	<b>Tatar wołowy / wędzona szprota / majonez lubczykowy / maślaki</b> Beef tartare / smoked sprat / lovage mayonnaise / boletes	51,-
A1 / A3 / A8	<b>Śledź maślany / jabłko / śmietana / carpaccio z pora</b> Buttery herring / apple / roasted leek carpaccio / cream	45,-
A3 / A7 / A10 A12	<b>Ośmiornica / panko / pietruszka / kokosowe ajoli</b> Octopus / panko / coconut aioli / parsley	74,-
A2 / A7 / A12	<b>Żabie udka / tempura / gorczyca / jabłko</b> Frog legs / tempura / apple / mustard	49,-
A7 / A14	<b>Pierozki z królika / maślanka / oliwa szczypiorkowa</b> Rabbit dumplings / buttermilk / chive olive oil	49,-

Alergeny	ZUPY / SOUPS	Cena
A7 / A9	<b>Krem z gruszki i pietruszki</b> Pear / parsley root	29,-
A1 / A7 / A9	<b>Żurek / grzyby / wędzone puree</b> Sour soupe / mushrooms / smoked meat / potato puree	32,-
A2 / A4 / A9 A14	<b>Zupa rybna Royal / sandacz / łosoś / dorsz / owoce morza / fenkuł</b> Royal fish soup / pikeperch / salmon / cod / seafood / fennel	39,-

Alergeny	DANIA DRUGIE / MAIN COURSES	Cena
A2 / A7 / A1	<b>Pierogi z rakami / świeży ogórek / veloute ze skrupiaków / koperek</b> Dumplings / crayfish / cucumber concase / shellfish veloute / dill	49,-
A3 / A7 / A1	<b>Comber jagnięcy / krokiety ziemniaczane z ogniska / wędzona kwaśna śmietana / pomidor</b> Lamb chops / potato croquettes / tomatoes / smoked sour cream	128,-
A1 / A7 / A3 A9	<b>Sandacz / seler / szpinak / pomidory / czerwone wino</b> Pikeperch / celery / spinach / tomatoes / red wine	82,-
A9 / A7 / A3	<b>Polik wołowy / gratin z bocznikiem / dziki brokuł / mus z kalafiora</b> Beef cheek / gratin with oyster mushroom / wild broccoli / cauliflower mousse	72,-
A9 / A7	<b>Łopatka wieprzowa konfitowana / rodzynki / kapusta / puree ziemniaczane</b> Confit pork shoulder / raisins / cabbage / potato puree	69,-
A12 / A7 / A1	<b>Pierś z kaczki / gruszka / białe wino / kasza jęczmienna / pomarańczowy demi-glace</b> Duck breast / pear / white wine / barley / orange demi-glace	69,-

## STEAK HOUSE

	<b>Polędwica wołowa</b> Tenderloin	135,-
	<b>Antrykot</b> Entrecote	49,- / 100g
A2 / A7 / A12	<b>Surf &amp; Turf (antrykot i krewetki)</b> Surf & Turf (entrecote and prawns)	138,-
	<b>Tomahawk (sezonowany schab z kością 450g)</b> Tomahawk seasoned pork loin with bone	95,-
	<b>stopień wysmażenia / degree of doneness</b> krwisty, średnio wysmażony, wysmażony / rare, midium rare, well done	
	<b>sos / sauce</b> pieprzowy / chimichurri / masło wędzone / demi-glace pepper / chimichurri / smoked butter / demi-glace	
	<b>warzywa / vegetables</b> mix sałat z winegretem / pomidorcki cherry z cebulą / warzywa grillowe mix salad & vinaigrette / cherry tomato & onion / grilled vegetables	
	<b> dodatki / extras</b> frytki / frytki z batatów / ziemniaki z patelni z koperkiem i cząbrem french fries / sweat potato fries / pan potatoes with dill and savory	

## DESERY / DESSERT

A1 / A7	<b>Tarta Tatain</b> Tarte tatin	31,-
A7	<b>Krem czekoladowy / wiśnie / rozmaryn / cynamon</b> Chocolate cream / cherries / rosemary / cinnamon	31,-