

Monte Carlo

RESTAURACJA

Alergeny	SAŁATKI / SALADS	Cena
A14 / A2 / A9 A10 / A1	Guacamole / sałata sezonowa / krewetki / karmelizowana śliwka / fenkuł / kuskus Guacamole / lettuce / prawns / carmelized plum / fennel / couscous	54,-
A7 / A10 / A1	Burak / kozi ser / zielony groszek / pomidor / ogórek / granat Beetroot / goat cheese / green peas / tomato / cucumber / pomegranate	38,-

Alergeny	DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES	Cena
A4 / A10	Tatar wołowy / wędzona szprota / majonez lubczykowy / maślaki Beef tartare / smoked sprat / lovage mayonnaise / boletes	52,-
A1 / A3 / A8	Śledź maślany / jabłko / śmietana / carpaccio z pora Buttery herring / apple / roasted leek carpaccio / cream	46,-
A3 / A7 / A10 A12	Ośmiornica / panko / pietruszka / kokosowe ajoli Octopus / panko / coconut aioli / parsley	75,-
A2 / A7 / A12	Żabie udka / tempura / gorczyca / jabłko Frog legs / tempura / apple / mustard	51,-
A7 / A14	Pierozki z królika / maślanka / oliwa szczypiorkowa Rabbit dumplings / buttermilk / chive olive oil	51,-

Alergeny	ZUPY / SOUPS	Cena
A7 / A9	Krem z gruszki i pietruszki Pear / parsley root	31,-
A1 / A7 / A9	Żurek / grzyby / wędzone puree Sour soupe / mushrooms / smoked meat / potato puree	33,-
A2 / A4 / A9 A14	Zupa rybna Royal / sandacz / łosoś / dorsz / owoce morza / fenkuł Royal fish soup / pikeperch / salmon / cod / seafood / fennel	41,-

Alergeny	DANIA DRUGIE / MAIN COURSES	Cena
A2 / A7 / A1	Pierogi z rakami / świeży ogórek / veloute ze skrupiaków / koperek Dumplings / crayfish / cucumber concase / shellfish veloute / dill	51,-
A3 / A7 / A1	Comber jagnięcy / krokiety ziemniaczane z ogniska / wędzona kwaśna śmietana / pomidor Lamb chops / potato croquettes / tomatoes / smoked sour cream	129,-
A1 / A7 / A3 A9	Sandacz / seler / szpinak / pomidory / czerwone wino Pikeperch / celery / spinach / tomatoes / red wine	83,-
A9 / A7 / A3	Polik wołowy / gratin z bocznikiem / dziki brokuł / mus z kalafiora Beef cheek / gratin with oyster mushroom / wild broccoli / cauliflower mousse	73,-
A9 / A7	Łopatka wieprzowa konfitowana / rodzynki / kapusta / puree ziemniaczane Confit pork shoulder / raisins / cabbage / potato puree	71,-
A12 / A7 / A1	Pierś z kaczki / gruszka / białe wino / kasza jęczmienna / pomarańczowy demi-glace Duck breast / pear / white wine / barley / orange demi-glace	71,-

STEAK HOUSE

	Polędwica wołowa Tenderloin	136,-
	Antrykot Entrecote	51,- / 100g
A2 / A7 / A12	Surf & Turf (antrykot i krewetki) Surf & Turf (entrecote and prawns)	139,-
	Tomahawk (sezonowany schab z kością 450g) Tomahawk seasoned pork loin with bone	96,-
	stopień wysmażenia / degree of doneness krwisty, średnio wysmażony, wysmażony / rare, midium rare, well done	
	sos / sauce pieprzowy / chimichurri / masło wędzone / demi-glace pepper / chimichurri / smoked butter / demi-glace	
	warzywa / vegetables mix sałat z winegretem / pomidoroki cherry z cebulą / warzywa grillowe mix salad & vinaigrette / cherry tomato & onion / grilled vegetables	
	 dodatki / extras 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	Tarta Tatain Tarte tatin	32,-
A7	Krem czekoladowy / wiśnie / rozmaryn / cynamon Chocolate cream / cherries / rosemary / cinnamon	32,-

Wszystkie ceny w złotych zawierają obowiązujący podatek VAT. Lista alergenów dostępna na życzenie. Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany dodatków wynikającej z ich dostępności. Do rachunków rezerwacji powyżej 6 osób, restauracja doliczy serwis w wysokości 10%. Podział form płatności jednego rachunku będzie możliwy po zgłoszeniu tego faktu przed pierwszym zamówieniem.