

# Monte Carlo

RESTAURACJA

Alergeny	SAŁATKI / SALADS	Gramy	Cena
A14 / A2 / A9 A10 / A1	<b>Guacamole / sałata sezonowa / krewetki / karmelizowana śliwka / fenkuł / kuskus</b> Guacamole / lettuce / prawns / carmelized plum / fennel / couscous	80/10/350	54,-
A7 / A10 / A1	<b>Rostbef / mix sałat / papryka / pomidorki koktajlowe / ogórek konserwowy / sos imbirowy</b> Roast beef / mixed lettuce / bell pepper / cherry tomatoes / pickled cucumber / ginger sauce	80/150/350	51,-
<b>DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES</b>			
A4 / A10	<b>Tatar wołowy / wędzona szprota / majonez lubczykowy / maślaki</b> Beef tartare / smoked sprat / lovage mayonnaise / boletes	150/30/50	52,-
A3 / A7 / A10 A12	<b>Ośmiornica / panko / pietruszka / kokosowe ajoli</b> Octopus / panko / coconut aioli / parsley	130/80/80	75,-
A1 / A2 / A7 A12	<b>Żabie udka / masło / chilli / sos sriracha / rukola / grzanka</b> Frog legs / butter / chili / Sriracha sauce / arugula / toast	250/80	51,-
A7 / A14	<b>Pierożki z królika / maślanka / oliwa szczypiorkowa</b> Rabbit dumplings / buttermilk / chive olive oil	150/80	51,-
<b>ZUPY / SOUPS</b>			
A1 / A7 / A9	<b>Żurek / grzyby / wędzone puree</b> Sour soupe / mushrooms / smoked potato puree	250/100	33,-
A2 / A4 / A9 A14	<b>Zupa rybna Royal / sandacz / łosoś / dorsz / owoce morza / fenkuł</b> Royal fish soup / pikeperch / salmon / cod / seafood / fennel	250	41,-

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.

Alergeny	DANIA DRUGIE / MAIN COURSES	Gramy	Cena
A2 / A7 / A1	<b>Pierogi z rakami / świeży ogórek / veloute ze skrupiaków / koperek</b> Dumplings / crayfish / cucumber concase / shellfish veloute / dill	90/80	51,-
A1	<b>Sandacz / soczewica czarna / szpinak / pomidory / sos kaparowy</b> Pike-perch / black lentils / spinach / tomatoes / caper sauce	150/100/80/50	83,-
A3 / A7	<b>Polik wołowy / gratin / dziki brokuł / demi - glace</b> Beef cheek / gratin / wild broccoli / demi-glace	200/150/50/50	73,-
A7	<b>Polędwiczka wieprzowa / puree truflowe / marchew baby / demi – glace</b> Pork tenderloin / truffle puree / baby carrot / demi-glace	180/150/80/50	71,-
A1 / A7 / A12	<b>Pierś z kaczki / karmelizowany burak / białe wino / kasza jęczmienna / sos żurawinowo - winny</b> Duck breast / caramelized beetroot / white wine / barley groats / cranberry-wine sauce	180/100/80	71,-
<b>STEAK HOUSE</b>			
	<b>Polędwica wołowa</b> Tenderloin	220	136,-
	<b>Antrykot</b> Entrecote	100	51,- / 100g
A2 / A7 / A12	<b>Surf &amp; Turf (antrykot i krewetki)</b> Surf & Turf (entrecote and prawns)	300/80	175,-
	<b>Tomahawk (sezonowany schab z kością 450g)</b> Tomahawk seasoned pork chop	450	96,-
	<b>stopień wysmażenia / degree of doneness</b> wg preferencji gościa / according to the guest's preference		
	<b>sos / sauce</b> pieprzowy / chimichurri / masło ziołowe / demi-glace pepper / chimichurri / herb butter / demi-glace	80	
	<b>warzywa / vegetables</b> mix sałat z winegretem / pomidorki cherry z cebulą / warzywa grillowe mix salad & vinaigrette / cherry tomato & onion / grilled vegetables	150	
	<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	150	
<b>DESERY / DESSERT</b>			
A1 / A7	<b>Tarta Tatin</b> Tarte tatin	230/50	32,-
A1 / A3 / A7	<b>Napoleon - ciasto francuskie / krem budyniowy</b> Napoleon pastry / puff pastry / custard cream	150	32,-

All prices in polish zloty include VAT. Full list of allergens is available by request. The restaurant conditions the right to change any components based on the availability. For every booking above 6 people, the restaurant will add 10% service fee. Split bill is possible only if it is requested before the first order.