

Monte Carlo

RESTAURACJA

Alergeny	PRZYSTAWKI / STARTERS	Gramy	Cena
A10 / A11	Carpaccio z sarniny / jałowiec / maślaki / oliwa z oliwek / kapary / rukola Carpaccio from roe-deer / juniper / boletes / olive oil / capers / rocket	100/80	59,-
A1 / A2 / A7	Ośmiornica w panko / warzywa korzeniowe w sosie teriyaki / kokosowe aioli / pietruszka Octopus / root vegetables in teriyaki sauce / coconut aioli / parsley	340/50	79,-
A1 / A2 / A7	Przegrzebki w emulsji / masło / prosecco / chilli / czosnek / grzanka grillowana Scallops in butter emulsion / prosecco / chilli / garlic / grilled toast	160/50	64,-
A3 / A7	Tatar wołowy / jajo przepiórcze / szczypior / ogórek kiszony / kapary / maślaki / majonez lubczykowy Beef tartare / quail egg / pickled cucumber / capers / boletes / lovage mayonnaise	120/100	56,-
A1 / A2 / A7	Pierogi z rakami / velouté ze skorupiaków / concase z ogórka / ser mascarpone Crayfish dumplings / selfish velouté / cucumber concase / mascarpone	120/100/50	54,-

SAŁATKI / SALADS

A1 / A2 / A9 A10 / A14	Guacamole / krewetki / sałata sezonowa / karmelizowana śliwka / fenkuł / kuskus / sos winegret Guacamole / shrimps / lettuce / caramelized plum / fennel / couscous / vinaigrette sauce	290	58,-
A7 / A10 / A11	Gruszka w winie / gorgonzola / glazurowane orzechy włoskie / rukola / winogrona / oliwa z oliwek Pear in wine / gorgonzola / glazed walnut / rocket / grapes / olive oil	280	56,-

ZUPY / SOUPS

A2 / A4 / A9 A14	Zupa rybna Royal / sandacz / łosoś / dorsz / owoce morza / fenkuł Royal fish soup / pikeperch / salmon / cod / seafood / fennel	250/50	43,-
A7	Krem z pieczonych pomidorów / pomidory pelati / ser mascarpone Baked tomato cream / pelati tomatoes / mascarpone	250/20	36,-

Alergeny	DANIA DRUGIE / MAIN COURSES	Gramy	Cena
A12	Noga z kaczki confit / ziemniak z ogniska / jabłko duszone w czerwonym winie / sos żurawinowy Duck leg confit / potato from the campfire / apple stewed in red wine / cranberry sauce	200/100/100	74,-
A1 / A4 / A7	Halibut / ryż / szafran / marchew / groszek cukrowy / limonka / oliwa z oliwek Halibut / rice / saffron / carrot / sugar peas / lime / olive oil	160/140/40/20	86,-
A3 / A7 / A9	Polik wołowy / gnocchi / szpinak / porto demi glace Beef cheek / gnocchi / spinach / porto demi glace	200/250/5	76,-
A7	Jeleń / puree z batatów / sos truflowy / marchew Deer / sweet potato puree / truffle sauce / carrot	150/150/50	98,-
A7 / A12	Biodrówka jagnięca / puree z kasztanów / dziki brokuł / sos śliwkowy Lamb hip / chestnut puree / wild broccoli / plum sauce	140/120/50	96,-

STEAK HOUSE

A7	Filet Mignon / masło / czosnek / rozmaryn Filet Mignon / butter / garlic / rosemary	200	142,-
A7	Antrykot / masło / czosnek / rozmaryn Entrecote / butter / garlic / rosemary	według wagi	53,- / 100g
A2 / A7	Surf & Turf / krewetki tygrysie / masło / czosnek / rozmaryn Surf & Turf / tiger prawns / butter / garlic / rosemary	300/80	177,-
A1 / A9	Żebro wołowe / miód / chilli / piwo marcowe / czosnek Beef rib / honey / chilli / March beer / garlic	450	79,-
A7	Tomahawk / sezonowany schab wieprzowy z kością / masło / rozmaryn / czosnek Tomahawk seasoned pork chop / butter / garlic / rosemary	350	98,-

stopień wysmażenia / degree of doneness
wg preferencji gościa / according to the guest's preference

sos / sauce 50
sos hiszpański / sos pieprzowy / sos chipotle
spanish sauce / pepper sauce / chipotle sauce

warzywa / vegetables 150
warzywa grillowane / szparagi / mix sałat
grilled vegetables / asparagus / salad mix

dodatki / extras 120
ziemniaki z wody / frytki belgijskie / frytki z batatów
boiled potatoes / Belgian fries / sweet potato fries

DESERY / DESSERT

A1 / A7	Tarta Tatin / jabłko / brandy / lody / krem śmietankowy Tarta tatin / apple / brandy / ice cream / cream	200/100	36,-
A3 / A7	Pomarańczowy Creme Brulle / pasta waniliowa / skórka pomarańczowa / kruszony karmel Orange creme brulle / vanilla paste / orange peel / crushed caramel	150/20	36,-