

# Monte Carlo

Alergeny	<b>PRZYSTAWKI / STARTERS</b>	Gramy	Cena / Price
A1/A2/A7	<b>Krewetki tygrysie / nduja / masło / wino białe / czosnek / chilli / grzanki pszenne</b> Tiger prawns / nduja / butter / white wine / garlic / chilli / toasted bread	180/80	74,-
A3/A7/A12	<b>Tatar wołowy / oliwa paprykowa / żółtko suszone / ogórek kiszony / cebula czerwona / shimeji marynowane / majonez wędzony / kapary</b> Beef tartare / paprika olive / cured egg yolks / pickled cucumbers / red onions / marinated shimeji mushrooms / smoked mayonnaise / capers	120/100	56,-
A1/A7/A9/A14	<b>Ślimaki po burgundzku / masło / wino białe / pietruszka / seler naciowy / grzanki pszenne</b> Burgundy style snails / butter / white wine / parsley / celery / toasted bread	80/40	76,-
A1/A7/A8	<b>Grasica / masło / wino białe / orzechy laskowe / dziki brokuł / grzanki pszenne</b> Sweetbread / butter / white wine / hazelnuts / wild broccoli / toasted bread	120/90	68,-
A1/A2/A7	<b>Pierogi z rakami / velouté ze skorupiaków / concassé z ogórka / ser mascarpone</b> Crayfish dumplings / shellfish velouté / cucumber concassé / mascarpone cheese	120/180	56,-
<b>ZUPY / SOUPS</b>			
A1/A3/A7/A9	<b>Żurek po podlasku / zakwas razowy / espuma z kiełbasy / kruszonka z chleba żytniego / jajko marynowane</b> Regional-style sour rye soup / wholegrain sourdough starter / sausage espuma / rye bread crumble / marinated egg	250/100	42,-
A2/A4/A9/A14	<b>Rybna Royal / bulion ze skorupiaków i pomidorów / dorsz / łosoś / terrina z sandacza / krewetki / mule / pak choi</b> Royal fish soup / shellfish and tomato broth / cod / salamon / pike-perch terrine / prawns / mussels / pak choi	250/100	54,-
<b>SALATKI / SALADS</b>			
A1/A2/A9/A10/A14	<b>Krewetki tygrysie / guacamole z jalapeño / mix sałat / ogórek / rzodkiewka / sos sezamowy ponzu</b> Tiger prawns / jalapeño guacamole / mixed greens / cucumber / radishes / sesame ponzu dressing	100/220	58,-
A1/A9/A10/A14	<b>Grillowany ser halloumi / figa / mix sałat / marakuja / kumkwat / malinowa musztarda / oliwa z oliwek</b> Grilled halloumi / figs / mixed greens / passion fruit / kumquats / raspberry mustard / olive oil	120/160	56,-

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	<b>DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES</b>	Gramy	Cena / Price
A7/A8	<b>Comber z królika faszerowany szpinakiem i pistacjami / jus z królika / puree z marchwii i rokitnika / marchew glazurowana / chips z marchwii</b> Rabbit loin stuffed with spinach and pistachios / rabbit jus / carrot and sea buckthorn purée / glazed carrots / carrot chips	230/60/130	92,-
A7/A4	<b>Sandacz na parze / beuree blanc / ziemniaki / brukselka / dziki brokuł / groszek cukrowy / szpinak / sos tobiko yuzu</b> Steamed pike-perch / beurre blanc / potatoes / brussels sprouts / wild broccoli / sugar snap peas / spinach / tobiko yuzu sauce	180/60/190	74,-
A1/A3/A7/A10	<b>Gulasz z polików wołowych / sos śliwkowy porto / placki ziemniaczane / szpinak / ogórek świeży / kwaśna śmietana</b> Beef cheek stew / plum and port wine sauce / potato pancakes / spinach / fresh cucumber / sour cream	160/150/170	82,-
A1/A7	<b>Comber z jelenia / jus z kawy / puree z tapinamburu i białej czekolady / śmietana / żel z czarnej porzeczki / espuma z czarnego bzu / chips z tapinamburu</b> Deer loin / coffee jus / sunchoke and white chocolate purée / cream / blackcurrant gel / elderflower espuma / sunchoke chips	200/60/200	118,-
A7/A12	<b>Biodrówka jagnięca / sos śliwkowy porto / fondant z babki ziemniaczanej / twaróg hajnowski / pasta truflowa / szczypior</b> Lamb hip / plum and port wine sauce / potato cake fondant / cottage cheese from Hajnówka / truffle paste / chives	200/220/30	98,-
<b>STEAK HOUSE - stopień wysmażenia: wg. preferencji Gościa / Doneness: according to the Guest's preference</b>			
A7	<b>Filet Mignon 200g / masło / czosnek / rozmaryn</b> Filet Mignon 200 g / butter / garlic / rosemary		144,-
A7	<b>Antrykot według wagi / masło / czosnek / rozmaryn</b> Rib eye / butter / garlic / rosemary		100g / 54,-
<b>-Prosimy o wybór jednego dodatku z każdej kategorii-</b> Please choose one side from each category			
<b>Dodatki skrobiowe 140g</b> Starchy sides 140 g:		<b>Dodatki warzywne 120g</b> Vegetable sides 120 g:	
- Frytki belgijskie / Belgian fries		- Warzywa grillowane / Grilled vegetables	
- Frytki z batatów / Sweet potato fries		- Dziki brokuł / Wild broccoli	
- Ziemniaki smażone / Fried potatoes		- Mix sałat / Mixed greens	
<b>Sosy 50g:</b> <b>sos hiszpański, sos pieprzowy demi-glace, chimichurri</b> Sauces 50 g: spanish sauce / pepper demi-glace / chimichurri			
<b>DESERY / DESSERTS</b>			
A1/A3/A7/A8	<b>Marcinek hajnowski / śmietana / warstwy kruchego ciasta</b> Marcinek layered cake from Hajnówka / cream / layered shortcrust pastry	150	39,-
A1/A3/A7/A8	<b>Fondant czekoladowy / kasztan / sos słony karmel / lody waniliowe</b> Chocolate fondant / chestnuts / salted caramel sauce / vanilla ice cream	150/50	36,-

All prices in polish złoty 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 first order.