

RESTAURACJA ZIELONA

menu sezonowe



PRZYSTAWKA:

SAŁATKA WIOSENNA ZE ŚWIEŻYMI
KIEŁKAMI, KOMPRESOWANYM
OGÓRKIEM, AWOKADO I RZEPĄ
ARBUZOWĄ

Składniki:

awokado 100 g, ogórek zielony 60 g,
pomidory koktajlowe 30 g, rzodkiewka 20 g,
kiełki rzodkiewki 20 g, rzepa arbużowa 20 g,
chorizo 10 g, ser feta 10 g, cebulka dymka 5 g,
kiełki pora 5 g

Alergeny:

mleko, gorczyca, gluten

220 g

44 zł



ZUPA:

WIOSENNY KREM
RZODKIEWKOWY

Składniki:

rzodkiewka 150 g, ziemniaki 40 g,
mascarpone 20 g, śmietana 20 g,
cebula szalotka 15 g, por 10 g,
marchew 10 g, olej, seler, orzeszki pinii

Alergeny:

mleko, seler, gorczyca

270 ml

30 zł



DANIE GŁÓWNE:

FILET KURCZAKA SOUS VIDE
ZE SZPARAGAMI, GROSZKIEM
CUKROWYM I SOSEM Z SAŁATY
MASŁOWEJ

Składniki:

filet kurczaka 170 g, szparagi zielone 90 g,
groszek cukrowy 60 g, sałata masłowa 100 g,
śmietanka 30% 50 ml, cytryna 50 g, masło 25 g

Alergeny:

mleko, tubin

320 g

70 zł

