

# RESTAURACJA ZIELONA

## MENU SEZONOWE

### PRZYSTAWKA

#### SAŁATKA LETNIA Z GRILOWANĄ NEKTARYNKĄ, BURRATĄ I CHIPSAMI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ

**Składniki:**  
ser burrata 120 g, mix sałat 70 g, nektarynka 60 g,  
pomidorki koktajlowe 50 g, szynka parmeńska, pistacje,  
ziarna dyni, sos winegret,

**Alergeny:**  
ryby, soja, gorczyca, orzechy, sezam, mleko

300 g 44,00 PLN



### ZUPA

#### CHŁODNIK Z BOTWINKI I ŚWIEŻYCH MALIN Z SEREM CAPRESI

**Składniki:**  
botwinka 200 g, maliny 20 g, ogórki małosolne 40 g,  
rzodkiewka 30 g, jogurt naturalny 170 ml, maślanka 60 ml,  
ser capresi 25g, pistacje 10g,

**Alergeny:**  
seler, mleko, soja, orzechy, sezam,

350 ml 32,00 PLN



### DANIE GŁÓWNE

#### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE Z TARTĄ WARZYWNĄ I SOSEM Z RABARBARU

**Składniki:**  
połędwiczka wieprzowa 180 g, tarta warzywna 150 g  
ciasto francuskie, cukinia zielona i żółta, marchew zwyczajna  
i żółta, sery: ricotta, i feta, jajko,  
sos: rabarbar świeży, miód, masło, ocet balsamiczny,  
marchew, seler, cebula, czosnek, wino czerwone

**Alergeny:**  
mleko, soja, gluten, łubin, gorczyca, seler, jaja, siarczyny,  
orzechy

330 g 76,00 PLN

