

Menu Dzień Kobiet

Women's Day Menu

PRZYSTAWKA / STARTER

Koktajl z łososia z kremem limonkowym i marynowanym koprem włoskim

Salmon cocktail with lime cream and marinated fennel

Alergeny / Allergens: 3, 8, 10, 11, 13

120 g **45 PLN**



Carpaccio z pieczonej cukinii z ricottą i pestkami dyni

Roasted zucchini carpaccio with ricotta and pumpkin seeds

Alergeny / Allergens: 9, 10

130 g **35 PLN**

ZUPA / SOUP

Zupa krewetkowa z żółtym curry i ananase

Shrimp soup with yellow curry and pineapple

Alergeny / Allergens: 4, 5, 8, 12, 13

200 ml **42 PLN**



Kremowa zupa z opiekanych brokułów z karmelizowaną szalotką

Creamy roasted broccoli soup with caramelized shallots

Alergeny / Allergens: 5, 8

200 ml **28 PLN**

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Pierś z kaczki w glazurze teriyaki, podana z ryżem jaśminowym i piklowanymi warzywami

Duck breast in teriyaki glaze, served with jasmine rice and pickled vegetables

Alergeny / Allergens: 1, 5, 10, 13

200 g **68 PLN**



Gnocchi z masłem szalwiowym i prażonymi orzechami laskowymi i parmezanem

Gnocchi with sage butter and roasted hazelnuts and parmesan

Alergeny / Allergens: 1, 8, 9

200 g **50 PLN**

DESER / DESSERT

Mini tarta truskawkowa z kremem waniliowym

Mini strawberry tart with vanilla cream

Alergeny / Allergens: 1, 2, 8, 9

100 g **35 PLN**



HOTEL MAZURKAS
RESTAURACJA
George Sand