

Menu z okazji Dnia Matki

Mother's Day Menu

PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

Vitello Tonnato z kaparami i musem tuńczykowym

120 g **51 PLN**

Vitello Tonnato with capers and tuna mousse

Alergeny / Allergens: 1, 2, 3, 8, 10

ZUPA / SOUP

Krem z pieczonego selera z jabłkiem i oliwą lubczykową

300 ml **39 PLN**

Cream of baked celery with apple and lovage oil

Alergeny / Allergens: 5, 8

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Górka cielęca z purée truflowym, pieczoną marchwią i porem z sosem tymiankowym

180 g **82 PLN**

Veal loin with truffle purée, roasted carrots and leeks with thyme sauce

Alergeny / Allergens: 1, 6, 8

Dorsz atlantycki z purée z zielonego groszku, białymi szparagami i cytrynowym beurre blanc

180 g **82 PLN**

Atlantic cod with green pea purée, white asparagus and lemon beurre blanc

Alergeny / Allergens: 1, 3, 5, 8

DESER / DESSERT

Mus truskawkowy z białą czekoladą i pralinowym spodzie

140 g **38 PLN**

Strawberry mousse with white chocolate and praline base

Alergeny / Allergens: 1, 7, 8



Villa Beluci Prosecco DOC Prosecco Treviso, Italy / Włochy (*alk. 11% vol.*), 150 ml / **30 PLN**

Baron de Ley Blanco Semi Dulce, DOCa Rioja, Spain / Hiszpania (*alk. 12,5% vol.*), 150 ml / **32 PLN**

Amaretto Sour (*alk. 9,5% vol.*), 200 ml / **38 PLN**

Amaretto Disorano, S&S, białko / Amaretto Disorano, S&S, egg white



HOTEL MAZURKAS
RESTAURACJA
George Sand