

# Monte Carlo

RESTAURACJA

## DANIE PIERWSZE / FIRST COURSE

<b>Burrata</b> / kumpiak / pomidory / endywia / suszone żółtko / oliwa truflowa <i>Burratas / kumpiak / tomatoes / frisee lettuce / dried yolk / truffle oil</i>	42,-
<b>Awokado</b> / krewetki / przegrzebki / mango / sos koktajlowy <i>Avocado / shrimp / scallops / mango / cocktail sauce</i>	48,-
<b>Krewetki tygrysie</b> / masło / czosnek / chilli / natka pietruszki <i>Black tiger prawns / butter / garlic / chilli / parsley</i>	52,-
<b>Tatar z łososia</b> / oliwki / kapary / ogórek / sos ponzu <i>Salmon tartare / olives / capares / cucumber / ponzu souse</i>	46,-
<b>Maślany śledź litewski</b> / szuba / opieńki / wędzony majonez i olej <i>Buttery Lithuanian herring / szuba salad / opieńki mushrooms / smoked mayonnaise and oil</i>	35,-
<b>Carpaccio</b> / wołowina Hereford / parmezan / kapary / oliwa extra virgin <i>Carpaccio / Hereford beef / parmesan / capers / extra virgin oil</i>	47,-

## ZUPA / SOUP

<b>Rosół z kaczki</b> / makaron domowy / warzywa <i>Duck broth / homemade pasta / vegetables</i>	22,-
<b>Zupa rybna</b> / dorsz / łosoś / halibut / małże / białe wino / pomidory <i>Fish soup / cod / salmon / halibut / mussels / white wine / tomatoes</i>	42,-

## DANIE MAĆZNE / FLOUR DISH

<b>Pielmieni</b> / jagnięcina / bulion z kaczki <i>Pielmieni / lamb / duck broth</i>	35,-
<b>Pierogi</b> / dziczyzna / grzyby / boczek / cebula <i>Dumplings / venison / mushrooms / bacon / onion</i>	45,-
<b>Tagliatelle</b> / krewetki / czosnek / chilli / natka pietruszki / oliwa extra virgin <i>Tagliatelle / shrimps / garlic / chilli / parsley / extra virgin oil</i>	44,-

## DANIE DRUGIE / SECOND COURSE

<b>Halibut</b> / krewetki / ciecioraka / biała fasola / szpinak / oliwa truflowa / sos szafranowy <i>Halibut / shrimps / chickpeas / white beans / spinach / truffle oil / saffron sauce</i>	75,-
<b>Piersz z kaczki</b> / krostki ziemniaczane / zielony groszek / orzechy laskowe / natka pietruszki / sos wiśniowy <i>Duck breast / potato croquettes / green peas / hazelnuts / parsley / cherry sauce</i>	79,-
<b>Policzki wołowe</b> / sous vide / puree ziemniaczane / burak / sos bourguignon <i>Beef cheeks / sous vide / mashed potatoes / beetroot / bourguignon sauce</i>	62,-
<b>Comber</b> / jagnięcina / puree ziemniaczane / sos demi glace rozmarynowy / karmelizowana gruszka / palona cebula <i>Comber / lamb / mashed potatoes / rosemary demi glace sauce / caramelized pear / charred onion</i>	89,-

## STEK HOUSE / STEAK HOUSE

<b>Tenderloin</b>	92,-
<b>Antrykot</b> / Entrecote	49,- / 100 g
<b>Chateaubriand</b>	109,-
<b>Surf &amp; Turf</b>	119,-

**stopień wysmażenia** / degree of doneness

krwisty, średnio wysmażony, wysmażony / *rare, medium rare, well done*

**sos** / sauce

pieprzowy, demi-glace, berneński, masło ziołowe / *pepper, demi glace, bernese, herbal butter*

**warzywa** / vegetables

sałatka z pomidorów, warzywa grillowane, coleslaw / *tomato salad, grilled vegetables, coleslaw salad*

**dodatki** / extras

frytki belgijskie, ziemniaki pieczone, ziemniak grillowany / *belgian fries, baked potatoes, grilled potatoes*

## DESER / DESSERT

<b>Sernik</b> / biała czekolada / słony karmel / orzechy <i>Cheesecake / white chocolate / salty caramel / nuts</i>	27,-
<b>Beza</b> / krem mascarpone / coulis z rokitnika / owoce <i>Meringue / mascarpone cream / sea buckthorn / fruits</i>	27,-
<b>Fondant</b> / czekolada / mango / maracuja <i>Fondant / chocolate / mango / maracuja</i>	27,-

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności.  
Ceny w PLN zawierają VAT.