

*Sezonowe
menu degustacyjne
„Smaki Lasu”*



Cena zestawu dla dwojga: 440 zł
(do wyboru po 3 dania + deser)



Manor House

A na obiad... las.

Marynaty z szyszek, liści i igliwia. Pastoraty paproci w cieście. Młode pędy sosny w miodzie... Czy to popołudniowa zabawa w ogrodzie u babci? Nie, to dania najwyższej klasy inspirowane Naturą. Las, park i łąka są niczym wykwintna karta dań na stole życia. To od nas zależy, czy ją otworzymy i wybierzemy coś dla siebie. Przyroda dzieli się z nami tajemnicami esencji smaków, które tylko czekały na ponowne odkrycie.

Niezwykłej urody park Manor House SPA i wielka różnorodność tworzących go roślin zainspirowały szefów kuchni do stworzenia nowej karty „Smaki lasu”. Leśne menu, które powstało m.in. dzięki książce Małgorzaty Kalemby Drożdż pt. „Smakowite drzewa”, pobudza nie tylko kubki smakowe, ale i zmysły wszelkich kreacji.

Skoro z małych, zielonych szyszek może powstać wyrazisty dżem, a czubki paproci, które do tej pory kojarzyły nam się tylko z czasem letniego przesilenia, mogą być daniem, które długo będziemy wspominać, to znaczy, że świeże pomysły i nowe idee są... wszędzie!

Mistrzowsko połączone słowa kalafior i racuch stworzyły niezwykle duet dzięki soli sosnowej i dresingowi octowo - świerkowemu. Posypane płatkami migdałowymi są preludem tej leśnej opery. Podobnie jak carpaccio z kalafiora, który wcześniej spędził jakiś czas w miodzie sosnowym. Z kolei burak dostał za towarzyszy świeże liście berbersy i głogu, dzięki czemu, wszyscy mogą pozować na talerzu największym mistrzom pędzla. Czy „Młode pędy paproci w cieście z noskami lipy” nie brzmi jak tytuł powieści kulinarnej?

Historia się zaostrza, gdy na scenę wchodzi borowik. „Południczek wieprzowe z borowikiem, czerwonymi liśćmi klonu i marynowanymi noskami lipy” to już prawie puenta leśnych historii, ale uwagi domagają się także „Carpaccio z południcy z miodem sosnowym, rukolą, pomidorem suszonym i słonym orzechem” oraz „Spaghetti z borowikiem z noskami lipy i marynowanymi płatkami lipy”.

Kiedy bohaterowie zbierają gratulacje, na karty powieści, niespodziewanie wchodzi śliwka w lodach z miodu świerkowego. Tym smakiem szefowie kuchni Manor House Spa stawiają trzy kropki. Dlaczego? Bo to nie koniec, ale zapowiedź nowego rozdziału, do którego nieustannie inspirować będzie park...



Manor House

Przystawki

**Racuchy kalafiorowe z solą sosnową
i migdałowymi płatkami polane
dresingiem octowo-świerkowym**

1, 3, 7, 10, 11, 12

**Carpaccio z kalafiora marynowane
w occie jabłkowym i miodzie świerko-
wym z migdałowymi płatkami i solą
sosnową**

9, 10, 11, 12

**Carpaccio z buraka ze świeżymi liśćmi
czerwonego berberysu (*Berberis vulgaris*)**

5, 6, 10, 12

**Carpaccio z polędwicy z miodem sosno-
wym, rukolą, pomidorem suszonym
i słonym orzechem**

5, 6, 8, 10, 12

**Młode pędy paproci w cieście
z noskami lipy, sezamem i sosem tofu**

1, 3, 7, 10, 12



Manor House

Dania główne i deser

**Spaghetti z borowikiem oraz noskami
i marynowanymi pąkami lipy**

1, 3, 9, 10, 12

**Polędwiczki wieprzowe z borowikiem,
marynowanymi pąkami lipy
i czerwonymi liśćmi klonu**

1, 9, 10, 12

Śliwka w lodach z miodu świerkowego

3, 7

Wykaz alergenów

**Alergeny w serwowanych daniach
oznakowane zostały według poniższej numeracji:**

1. Zboża zawierające gluteny tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz lub ich odmiany oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3. Jaja oraz produkty pochodne.
4. Ryby oraz produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne/arachidowe oraz produkty pochodne.
6. Soja oraz produkty pochodne.
7. Mleko oraz produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, pekan, orzechy nerkowca, makadamia, brazylijskie, pistacje oraz produkty pochodne.
9. Seler oraz produkty pochodne.
10. Gorczyca oraz produkty pochodne.
11. Sezam oraz produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny.
13. Łubin oraz produkty pochodne.
14. Mięczaki oraz produkty pochodne.



Manor House