

RESTAURACE ZELENÁ

SEZÓNÍ MENU



Předkrm:

KOMPOZICE KARAMELIZOVANÝCH JATER S KAŠTANY S MÁSLOVO-VIŠŇOVOU OMÁČKOU

Složení:

100g jater, listové těsto, ořechový sirup, jahodovo-višňový koncentrát, limetka, majonéza, křen wasabi, máslo, čerstvé maliny

Alergeny:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12

170 g

40 PLN

Polévka:

JEMNÝ BRAMBOROVÝ KRÉM S UZENOU SLANINOU A CHIPSY Z TOPINAMBUR

Složení:

brambory 75g, uzená slanina 50g, cibule 30g, topinambur 20g, smetana 30% 20g, dýňová semínka, česnek

Alergeny:

1, 5, 6, 7, 10, 12

350 ml

20 PLN



Hlavní jídlo:

DLOUZE PEČENÁ HOVĚZÍ LÍČKA V PERNÍKOVÉ OMÁČCE S BRAMBOROVÝM PYRÉ A ZELENINOU

Složení:

hovězí líčka 180g, brambory 160g, kapusta 25g, mrkev 20g, celer 20g, kořen petržele 20g, kapusta 25g, ředkvička, červené víno, pistácie, máslo, červená cibule

Alergeny:

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

390 g

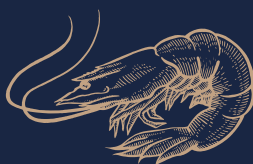
68 PLN





Alergeny

*1-lepek, 2-korýši, 3-vejce,
4-ryby, 5-sója, 6-mléko, 7-ořechy
8-celer, 9-hořčice, 10-sezam
11-siřičitany, 12-lupina*



Hotel Golebiewski
WISŁA