

RESTAURACJA MONOPOL

PRZYSTAWKI

APETIZERS

Kolorowa sałata z łososiową kiełbaską i sosem miodowo-musztardowym Colourful salad with Salmon sausage and honey and mustard sauce	45 zł
Jaja przepiórcze w chrupiących papilotach z kawiolem z łososia Quail eggs in crunchy papillotes served with Salmon caviar	45 zł
Aksamitny mus z foie gras w korzennym chleбку na sosie orzechowym Velvety Foie Gras mousse in spicy bread on nut sauce	55 zł
Mozaika z pulardy i podrobów z warzywami na świeżej sałacie Mosaic made from fowl and chicken livers with vegetables served on fresh salad	35 zł
Chłodny krem z wątróbek drobiowych z sosem z jabłek i majeranku Cool chicken liver mousse with apple and marjoram sauce	30 zł
Paszтет z sarny zawijany w boczek z konfiturą cebulową i perłami z brusznicy Roe deer paté wrapped in becon served with onion confiture and pearls of cranberry	50 zł

PIERWSZE DANIA

FIRST COURSES

Klarowany rosół z dziczyzny z dodatkiem świeżych warzyw Clear venison soup served with fresh vegetables	25 zł
Aksamitny krem z dyni z pieczonym boczkiem i dodatkiem kwaśnej śmietany Velvety pumpkin cream soup with fried becon and sour cream	25 zł
Domowe pierożki z młodą jagnięciną na sosie czosnkowym Home-made ravioli stuffed with young lamb served on garlic sauce	45 zł
Delikatne poledwiczki z dzika z plackami ziemniaczanymi i kremem z kolendry Delicate wild boar sirloins served with potato pancakes and coriander mousse	45 zł
Panierowana grasica cielęca na sałatce z kopru włoskiego i pomidorów Veal sweetbread coated in bread crumbs and egg served on fennel and tomato salad	40 zł
Naleśniki z warzywami i gorgonzolą na plastrach buraka z purée bazyliowym Crepes stuffed with vegetables and Gorgonzola served on red beet slices with basil purée	35 zł

DRUGIE DANIA

MAIN COURSES

Płatki sielawy na musie z bakłażana z konfiturą z papryki Slices of Europeanwhitefish on aubergine mousse with pepper confiture	70 zł
Pierś kaczki faszerowana gęsią wątróbką na groszku cukrowym w sosie Porto Duck breast stuffed with Foie Gras served on sweet pea with Porto sauce	80 zł
Giczkі cielęce faszerowane kaszanką z ziołowymi kluseczkami na sosie grzybowym Veal legs stuffed with black pudding with herb dumplings served on mushroom sauce	80 zł
Młoda wołowina z purée z białej fasolki i buraków na sosie ze smardzów Young beef with white bean and red beet purée on morel sauce	85 zł
Kotleciki jagnięce z glazurowanymi warzywami w aromacie estragonowym Lamb chops with glazed vegetables and tarragon aroma	75 zł
Comber z jelenia na purée ziemniaczanym z zieloną pietruszką na sosie ze śliwownicy Deer saddle served on potato purée with green parsley on Slivovitz sauce	80 zł

DESERY

DESSERTS

Gruszka faszerowana ricottą z orzechami na sosie toffee z lodami pistacjowymi Pear stuffed with ricotta and nuts served on toffee sauce with pistachio ice-cream	30 zł
Delikatny mus kokosowy z dodatkiem karmelu na sosie malinowym Delicate coconut mousse with caramel on raspberry sauce	25 zł
Tarta figowa z lodami kawowymi Fig tart served with coffee ice-cream	30 zł
Puszysta pianka w aromatach szafranu z dodatkiem karmelizowanych orzechów Fluffy mousse in saffron aroma served with caramelized nuts	30 zł
Mrożony deser cytrynowy z lodami z dzikiego bzu Frozen cinnamon dessert with elderberry ice-cream	20 zł
Chłodna delicja czekoladowa z sosem z młodej mięty i porzeczek z dodatkiem lodów rumiankowych Cool chocolate delicacy with young mint and currant sauce and camomile ice-cream	25 zł