SZEF KUCHNI SZCZEGÓLNIE POLECA SEZONOWE MENU:

Szparagi białe i zielone, jajo posche, czips z szynki dojrzewającej,
sos holenderski 39,00
White and green asparagus, poached egg, ripening ham chips, and hollandaise sauce

Krem szparagowy z kawałkami szparag,
oliwą koperkową i świeżym koperkiem 26,00
Asparagus cream with asparagus pieces, dill oil and fresh dill

Wiosenna sałata z nowalijkami, grillowany ser tofu,
winegret miodowo-musztardowy (veg) 38,00
Spring lettuce with spring vegetables, grilled tofu cheese, honey-mustard vinaigrette

Wiosenna sałata z nowalijkami, kapary, wędzony łosoś, koperek, winegret
miodowo-musztardowy 46,00
Spring lettuce with spring vegetables, capers, smoked salmon, dill,
honey-mustard vinaigrette

Wiosenna sałata z nowalijkami, plastry delikatnej polędwicy wołowej,
winegret modowo-musztardowy 49,00
Spring lettuce with spring vegetables, slices of tender beef tenderloin,
honey-mustard vinaigrette

Tagliatelle z kurczakiem, zielonymi i białymi szparagami, pomidorkami
koktajlowymi, pesto, rukola, ser bursztyn 48,00
Tagliatelle with chicken, green and white asparagus, cherry tomatoes, pesto,
arugula, and amber cheese

Stek z halibuta, młode warzywa z patelni, kulki risotto wino-bianco,
aksamitny sos winno-maślany 79,00
Halibut steak, young vegetables from the pan, wine-bianco risotto balls,
velvety wine-butter sauce

Stek z polędwicy wołowej, zielone szparagi, truflowe puree z młodych
ziemniaków, sałata rzymska, sos berneński 124,00
Beef sirloin steak, green asparagus, truffle baby potato
puree, romaine lettuce, béarnaise sauce

GOŚCINIEC SUCHOLESKI
HOTEL & RESTAURANT
★★★