HOTEL
BELLOTTO
★★★★★

MENU

PRZEKĄSKI

Chrupiące taco z tuńczykiem
z sosem ponzu, świeżą kolendrą i nutą chilli

Szynka parmeńska z melonem
podana ze świeżymi figami

Pierś z indyka z rukolą
serwowana z aksamitnym sosem orzechowym

Ceviche z dorsza
marynowane w soku z limonki z kolendrą

Carpaccio z krewetek
z delikatnym czosnkiem i oliwą pietruszkową

Chrupiąca tartaletka
z delikatnym musem z koziego sera

Mini gofry wytrawne
z Prosciutto di Parma i serkiem Philadelphia

SAŁATKI

Sałatka z pieczonej dyni WEGAŃSKA
ze szpinakiem, granatem i pestkami dyni w dressingu musztardowym

Sałatka z grzybów leśnych WEGAŃSKA
z aromatyczną oliwą lubczykową i chrupiącym selerem naciowym

Sałatka z łososiem Gravlax
z koprem włoskim, crème fraîche,ogórkiem i oliwą koperkową

DANIA GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki
podane w aromatycznym sosie z zielonego pieprzu

Grillowana polędwiczka wieprzowa
w kremowym, leśnym sosie borowikowym

Filet z dorady
w maślanym sosie z cytrusowym yuzu i duszonymi porami

Pieczony bakłażan WEGAŃSKIE
z aromatyczną salsą ze świeżych pomidorów i ziół

DODATKI

Ziemniaki opiekane
ze świeżym rozmarynem i solą morską

Kuskus perłowy
z ziarnami soczystego granatu i miętą

Pieczony topinambur z pasternakiem
skąpany w domowej oliwie szczypiorkowej

DESERY

Mini monoporcja czekoladowa
mus z ciemnej czekolady przełamany czarną porzeczką

Mini monoporcja słony karmel
aksamitny karmel z nutą szlachetnej whisky

Mini ptyś
z lekkim kremem owocowym

Tartaletka cytrynowa
z orzeźwiającym lemon curd i kruchą bezą

Tartaletka cytrynowa
o charakterystycznej, karmelizowanej skórce