Merry Christmas!

MENU A NA

Świąteczne spotkania

PRZYSTAWKI

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami
Matjas holenderski na trzy sposoby: po kaszubsku, śliwka w winie, jabłko w śmietanie, podany na blinach pszennych
Własnego wypieku pasztet z gęsi
Tatar z młodej, ekologicznej wołowiny
Burak marynowany z kozim serem

ZUPY

Kiszony barszcz czerwony z własnej roboty tortellini z grzybami
Consomme z gęsi z własnej roboty tortellini z gęsią i oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE

Pstrąg tęczowy z Zielenicy podany z kremowym risotto, spaghetti warzywnym i oliwą pietruszkową
Pierś z gęsi z gratinem ziemniaczanym, puree dyniowym i sosem śliwkowym
Stek z kalafiora z puree z batata, marynowaną marchewką i ricottą

DESERY

Piernikowy fondant z lodami rozmarynowymi
Gruszka marynowana w czerwonym winie z ziemią z herbatników i migdałami

180 ZŁ / OSOBA

Restauracja Mech
ul. Francuska 45

Merry Christmas!

MENU B NA

Świąteczne spotkania

PRZYSTAWKI

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami
Matjas holenderski na trzy sposoby: po kaszubsku, śliwka w winie, jabłko w śmietanie, podany na blinach pszennych
Własnego wypieku pasztet z gęsi
Burak marynowany z kozim serem

ZUPY

Kiszony barszcz czerwony z własnej roboty tortellini z grzybami
Consomme z gęsi z własnej roboty tortellini z gęsią i oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE

Pstrąg tęczowy z Zielenicy podany z kremowym risotto, spaghetti warzywnym i oliwą pietruszkową
Udko z kaczki confit z puree z kukurydzy, gratinem ziemniaczanym, sosem śliwkowym oraz marynowaną marchewką
Stek z kalafiora z puree z batata, marynowaną marchewką i ricottą

DESERY

Piernikowy fondant z lodami rozmarynowymi
Gruszka marynowana w czerwonym winie z ziemią z herbatników i migdałami

160 ZŁ / OSOBA

Restauracja Mech
ul. Francuska 45