

# MENU DEGUSTACYJNE

## TESTING MENU

### **Przystawka zimna / Cold Starter**

Tatar ze śledzia / jabłko / oliwka / musztarda francuska / dymka / mus chrzanowy  
Herring tartare / apple / olive / French mustard / spring onion / horseradish mousse

### **Przystawka ciepła / Hot Starter**

Wątróbka drobiowa / węgierka / likier śliwkowy / domowa brioche  
Poultry liver / purple plum / plum liqueur / homemade brioche

### **Zupa / Soup**

Krem z dyni makaronowej / jabłko / boczek crispy / kozi ser / pestki dyni  
Spaghetti squash cream soup / apple / bacon crispy / goat cheese / pumpkin seeds

### **Sorbet / Sorbet**

Granita cytrynowa / skórka z limonki / mięta  
Lemon Granite / lemon zest / peppermint

### **Danie rybne / Fish course**

Dorsz atlantycki / risotto z burakiem / orzechy / mascarpone / crust ziołowy  
Atlantic cod / beetroot risotto / nuts / mascarpone / herbal crust

### **Danie mięsne / Meat course**

Pierś z kaczki / suszona figa / pomarańcza / mikro marchew / puree z groszku / demi glass  
Duck breast / dried figs / orange / micro carrot / peas puree / demi glass

### **Deser / Dessert**

Fondant czekoladowy / sos malinowy z chili / gorgonzola / mięta  
Chocolat Fondant / raspberry sauce / chili / gorgonzola / peppermint

## 145 zł od osoby

Rabat na wino butelkowe – 15%

Oferta ważna od 2 osób.

Prosimy o rezerwację z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.

tel. kom: 505-090-913, e-mail: restauracja@meridianmolo.pl