

# MENU DEGUSTACYJNE

## TASTING 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

Krewetki Black Tiger/ boczek/chili/grzanka/masło/pietruszka Black  
Tiger shrimps/bacon/chili/toast/butter/parcel

### Zupa / Soup

Krem z białych warzyw/ boczek crispy / palone masło  
White vegetables cream soup/crispy bacon/fried butter

### Sorbet / Sorbet

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

### Danie rybne / Fish course

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

### Danie mięsne / Meat course

Ud kozkaczki Confit trybowane/ burak/ pomarańcza/ kasza gryczana/ mikromarchew  
Duck leg Confit, boneless/beetroot/orange/buckwheat groats/baby carrot

### Deser / Dessert

Mini Crumble - owoce/beza/kruszonka/semifreddo/bakalie  
Mini Crumble - fruits/meringue/crumbles/semifreddo/dried fruits and nuts

# 145 zł od osoby

Rabat na wino butelkowe – 15%

Oferta ważna od 2 osób.

Prosimy o rezerwację z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.

Rezerwacje na niedziele przyjmujemy do piątku do godziny 18:00.

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