

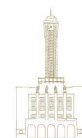
La Rotisserie restaurant
Menu wiosenne / spring menu 2011

Zakąski / Starters

Salatka z troci morskiej ze szparagami i kawiozem ze stynki <i>Sea trout salad with asparagus and capelin caviar</i>	44
Ciepła salatka z małży Św. Jakuba z kalafiozem, relish z szalotki i jabłka, sos z wanilii i Calvadosu <i>Warm salad of scallops with cauliflower mousse, apple and shallot relish and vanilla and Calvados sauce</i>	46
Ravioli z krabem i szparagami, sos szampański z ruccolą i pomidorami <i>Ravioli of crab with asparagus, champagne sauce with rucicola leaves and tomato</i>	52
Orientalny tatar z tuńczyka z piklami ogórkowymi i kumkwatem <i>Tartar of tuna with pickled cucumber and kumquat</i>	38
Meli melo z kaczej wątróbki i perliczki z jabłkiem, sorbet z selera i czarnego bzu <i>Duck liver and guinea fowl meli melo with apple, celery and elderflower sherbet</i>	58
Salatka z arbuzem, rzodkiewką, serem Feta i chrupiącą krewetką <i>Spring salad with radish, water melon, Feta cheese and crunchy prawn</i>	42

Ryby / Fish

Delikatne curry z turбота z zielonymi warzywami i tempurą ostrygową, salatka z kopru i pomidorów <i>Curry of turbot with green vegetables and oyster tempura, fennel and tomato salad</i>	108
Pieczona polędwica z dorsza atlantyckiego z salsą pomidorowo – imbirową z szynka parmeńską <i>Baked fillet of Atlantic cod, cherry tomato & ginger salsa and Parma ham</i>	88



Mięsa / Meats

Pieczony comber jagnięcy i własna biodrówka duszona w sosie z wina Barbera i wędzonej papryki <i>Roasted rack of lamb with own rump braised in Barbera wine and smoked pimenton sauce</i>	106
Pieczona połówka z Irlandzkiej wołowiny Hereford, risotto z botwinką i sos rakowy <i>Grilled fillet of Irish beef Hereford with beet root leaves risotto and crayfish sauce</i>	94

Desery / Sweets

Delikatny mus jogurtowy z truskawkami i rabarborem <i>Light yoghurt mousse with strawberry and rhubarb</i>	Each 28
Mille feuille z gorzkiej czekolady i pumpernika z sorbetem piwnym <i>Mille feuille of extra bitter chocolate with pumpernickel and beer sherbet</i>	
Bavarois z pomarańczy z czekoladą Valhrona i sorbetem kardamonowym <i>Orange bavarois with Valhrona chocolate and cardamom sherbet</i>	
Wybór serów lub ser dnia <i>Cheese assortment or cheese of the day</i>	64/28

Wszystkie ceny podane są w Złoty i zawierają podatek VAT
All prices are in Polish Złoty and including VAT

