Restauracja EGO

Jesienna karta menu

HOTEL
ALTER

Przystawki

***Tatar z polędwicy wołowej**, sos Worcestershire, kapary, cebula, ogórek kiszony, borowik marynowany, musztarda, żółtko confit, cebularze* — 38 PLN

***Sałatka z grillowaną wołowiną**, dressing z zielonego chili, flambirowane pieczarki, pomidorki koktajlowe, ogórek, czarnuszka* — 37 PLN

***Sałatka z grillowanym kurczakiem**, dressing z zielonego chili, flambirowane pieczarki, pomidorki koktajlowe, ogórek, czarnuszka* — 28 PLN

HOTEL
ALTER

Zupy

Zupa krem z kukurydzy*, oliwa ziołowa, chorizo*	20 PLN
Pikantna zupa rybna*, krewetki, kalmary, kolendra*	23 PLN

HOTEL
ALTER

Dania Główne

Polędwiczka wieprzowa *ze świń rasy puławskiej, piklowana cebula, zapiekanka z selera, sos z borowików, ziemniak, purée z marchewki* — 48 PLN

Ryba z polecenia Szefa Kuchni*, zielony groszek, sos rybny, purée z batatów, warzywa z wody* — 60 PLN

Stek z polędwicy wołowej*, purée z ciecierzycy, sos demi glace, ragout warzywne, ziemniak* — 70 PLN

Krewetki w emulsji maślanej*, seler naciowy, pomidorki koktajlowe, zielone chili, pieczywo* — 46 PLN

HOTEL
ALTER

Desery

***Mus z białej czekolady**, biszkopt nasączony rumem, sorbet z czarnej porzeczki, ziemia z ciemnej czekolady*	22 PLN
***Fondant czekoladowy**, lody malinowe własnej produkcji*	23 PLN
***Lody i sorbety własnej produkcji**. Lody z mleka krów rasy Montbéliarde.*	20 PLN

Zapraszamy