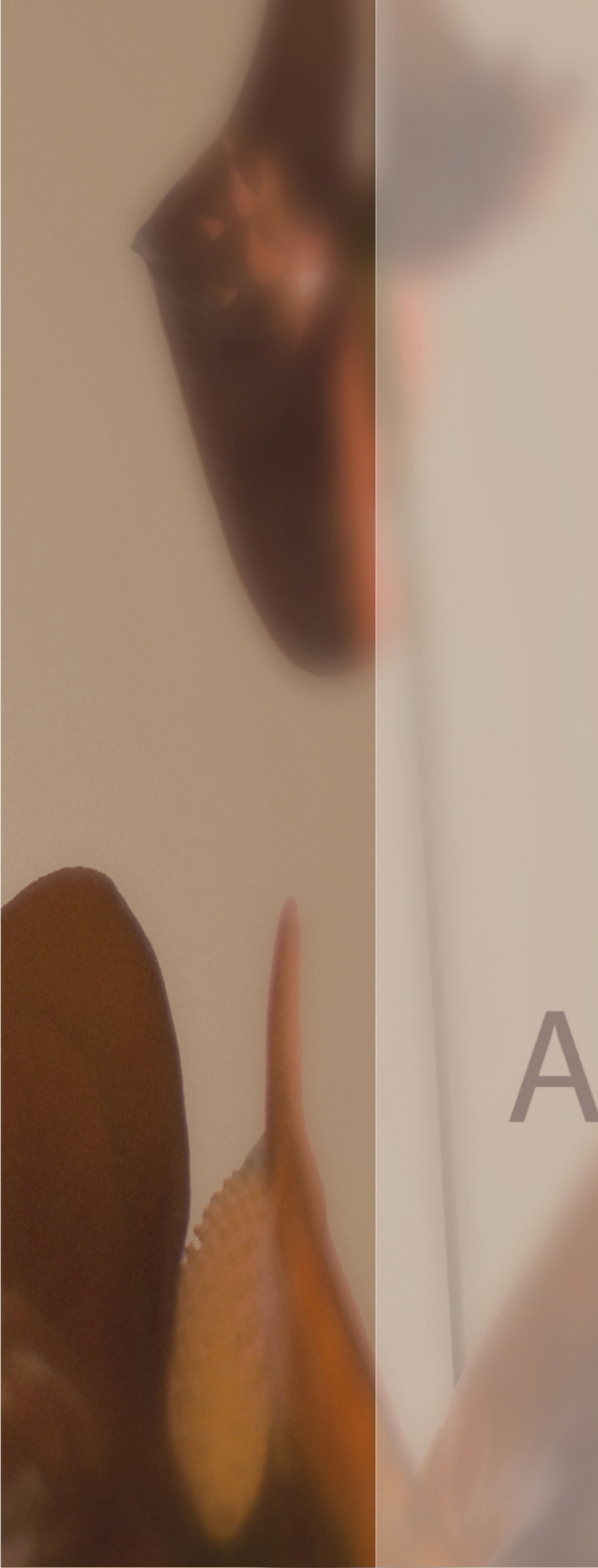


*Autorskie menu Szefa Kuchni Marcina Kowalczyka
z dbałością o każdy smak i detal*

BOOKING HOTEL®
Crown Piast & SPA *****



Anturium
a la Carte

*Szef Kuchni
Marcin Kowalczyk*

❧ Przystawki ❧

Śledź w zielonej szacie

Matias, crème fraîche, granny smith, piklowana cebula, olej z góry św. wawrzyńca, oliwa szczypiorkowa, kawior z octu balsamicznego

35 PLN



Między mlekiem a winogronem

Oscypek, bryndza, konfitura z winogron, tiulle

39 PLN



❧ Zupy ❧

Żurek z majerankową nutą, zakręcony na zakwasie

Biała kielbasa, jajko posche, domowy zakwas, oliwa, majeranek

45 PLN

Chłodna botwina z nutą dymu

Botwina, śmietana, kompresowany ogórek zielony, jabłko

35 PLN



❧ Sałatki ❧

Na liściach z bursztynem

Mix sałat, grillowany ser kozi, burak, sos vinegret balsamiczny, migdały, maliny

55 PLN



Sałatka Cezar z kurczakiem

Mix sałat, grillowy kurczak, pomidorki cherry, cebula czerwona, ser bursztyn, sos chrzanowo-żurawinowy

69 PLN

❧ Makarony ❧

Aromaty borowika i rozmarynu

Makaron pappardelle, borowiki, szalotka, natka pietruszki, pieczony czosnek, ser bursztyn, śmietana, białe wino

89 PLN



Tagliolini z czarnego atramentu

Makaron tagliolini, krewetki tygrysie, szalotka, pomidorki cherry, wino białe, ser bursztyn, śmietana

129 PLN

❧ Dania główne ❧

Wołowina w winnej otulinie

Polska wołowina, czerwone wino, warzywa korzenne, puree chrzanowe

119 PLN

Kaczka z kopytkami i pomarańczową esencją – szef kuchni poleca

Pierś z kaczki sous vide, puree jabłko-seler naciowy, staropolskie kopytka, sos pomarańczowy, oliwa majerankowa

129 PLN

Dorsz w ziołowej trawie z opalonymi ziemniakami i kawiorowym błyskiem

Filet z dorsza, pure marchewka-pomarańcz, palone masło, ziemniak opalany, oliwa koperkowa, kawior, sos koperkowy z nutą cytrynowego pieprzu, wino białe

139 PLN



Tomahawk z wiejskim akcentem

Schab, młode ziemniaczki z koperkiem, młoda kapusta

99 PLN

Stek z polędwicy z grilowanymi warzywami + propozycje dodatków

290 PLN



Sos do wyboru:

sos winny lub sos z zielonego pieprzu

Dodatki do wyboru:

ziemniak hasselback lub ziemniak konfitowany w kaczym tłuszczu

Ratatouille w lekkim wydaniu

Cukinia zielona / żółta, bakłażan, pomidor, chips z parmezanu

69 PLN



❧ Desery ❧

Czekoladowa chmurka z lodami – deser autorski

Suflet czekoladowy, lody, kruszonka z białej czekolady

35 PLN

Chłodny deser z czarnym bzem i słonym karmelem

Mrożna rozkosz, syrop z czarnego bzu, słony karmel, żel z mandarynki, puder z mięty

35 PLN

Sekret zimnej słodyczy

Lody, ziemia migdałowa, wata cukrowa, czekolada

45 PLN

