

RESTAURACJA MORELINO

W Morelino to, co luksusowe, kryje się w autentyczności.
Celebруем smak miejsca, zapraszając Cię do podróży po regionie, gdzie każdy składnik ma swoją opowieść.
Nasze menu to starannie wyselekcjonowane skarby od lokalnych dostawców: świeże ryby z Sugajna, tradycyjne sery z Głęboczka i wędliny z Brzozia.
Każde danie, wzbogacone o zioła z naszego ogrodu, jest esencją sezonu.
Nie musimy niczego udawać. Prawdziwa przyjemność rodzi się z uważności na naturę i prostotę.
W Morelino nie śpiesz się – tutaj każdy kęs to chwila, która zasługuje na celebrowanie.

Dla rezerwacji powyżej 9 osób, doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10 % wartości rachunku.

Przystawki

Sery zagrodowe z Gospodarstwa Malinowy Chruśniak i Rancza Frontiera (BG) 75 zł

asortyment serów krowich i kozich, ser Bursztyn, chutney z gruszki i ananasa, orzechy

Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%



Opalany pstrąg łososiowy 60 zł

koper włoski, pomidory, grzyby, kawior z kiszzonego ogórka, majonez ogrodowy

Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 38 zł alc. 12,5 %



Siekany tatar z polskiej połędwicy wołowej (BG) 65 zł

pikle, żółtko przepiórcze, majonez grzybowy, chips z sera Bursztyn, olej lubczykowy

Winnica Płochockich Rege, Polska 43 zł alk. 12%



Tatar z pieczonego bakłażana i suszonego pomidora (BG / V) 45 zł

awokado, zielone jabłko, kolendra, majonez, olej szczypiorkowy

Summer - Winnica Płochockich, Polska 40 zł alc. 12%



Ręcznie lepione gyozy z wołowiną gotowane na parze (4 sztuki) 47 zł

bulion orientalny, groszek cukrowy, kolendra

Winnica Płochockich Forbin, Polska 43 zł alk. 13 %



Carpaccio z wołowiny i półgęska od Dreszlera (BG) 65 zł

piklowane warzywa, rukola, ser pecorino, oliwa wędzona

Rioja Seniorio de P. Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%



Zupy

Żurek w chlebkach 48 zł

puree ziemniaczane, biała kiełbasa, jajko

Krem ze szczawiu 38 zł

żółtko, puree ziemniaczane, warzywa, olej koperkowy

Bulion z jesiotra z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie 45 zł

pierogi z wędzonym jesiotrem, kluski koperkowe, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy

Krem z pieczonego buraka z uprawy ekologicznej (V) 38 zł

burak z pikantną wiśnią, słonecznik, emulsja kolendrowa

Regionalna zupa klopsowa 42 zł

klopsiki mięsne, podwędzany ziemniak, portobelo, olej koperkowy

Salatki

Salatka z makaronem soba i wędzonym jesiotrem z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie 75 zł

awokado, mango, fasola edamame, granat, chilli, kolendra, sos poke

Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 38 zł alc. 12,5 %



Salatka Cezar z kurczakiem 65 zł

chorizo, parmezan, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos Cezar, grzanka

Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 38 zł alc. 12,5 %



Salatka Cezar z krewetkami 80 zł

8 krewetek rozmiar 16/20, sałata rzymska, pomidory cherry, czerwona cebula, sos Cezar, grzanka

Summer - Winnica Płochockich, Polska 40 zł alc. 12%



Salatka z serem Buratta (BG) 58 zł

pieczony burak (ekologiczny), piklowany ogórek, dynia, rukola, kolendra, orzeszki pini, kasztany w miodzie

Macon – Lugny Joseph Drouhin, Francja 47 zł alk. 13%



Rekomendacja sommeliera



Wykaz wszystkich składników, alergenów oraz gramatur, jest dostępny u obsługi restauracji.

Danie bezglutenowe: **BG**

Danie wegańskie: **V**

RESTAURACJA MORELINO

Makarony i pierogi

Gnocchi z truflą 70 zł trufla, masło, boczniak mikołajkowy, pietruszka, parmezan <i>Macon – Lugny Joseph Drouhin, Francja 47 zł alk. 13%</i>	 150ml
Makaron orkiszowy z bakłażanem (V) 68 zł pasta paprykowa, boczniak, szpinak, pomidor, orzeszki pini <i>Winnica Płochockich Hibia, Polska 40 zł alk. 14%</i>	 150ml
Pierogi z ziemniakami i wędzonym serem 60 zł palone siano, boczek wędzony, grzyby, puree z czerwonej kapusty, olej koperkowy <i>Macon – Lugny Joseph Drouhin, Francja 47 zł alk. 13%</i>	 150ml
Pierogi z kaczką i soczewicą 65 zł redukcja z kaczki, boczniak mikołajkowy szczypior <i>Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%</i>	 150ml

Dania Główne

Jesiotr z Gospodarstwa Rybackiego w Sugajnie (BG) 110 zł puree z groszku, sos szpinakowy, zielone warzywa, piklowana rzodkiewka, olej koperkowy <i>Winnica Płochockich Hibia, Polska 40 zł alk. 14%</i>	 150ml
Tęczowy pstrąg łososiowy 100 zł puree ziemniaczane, sos demi glace rybny, mizeria z piklowanego ogórka, chips z topinambura <i>Macon – Lugny Joseph Drouhin, Francja 47 zł alk. 13%</i>	 150ml
Policzki z dzika (BG) 110 zł puree z topinamburu z truflą, marchewka z groszkiem, zielony pieprz, olej koperkowy, orzech laskowy, chips z topinambura <i>Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%</i>	 150ml
Noga z kaczki 95 zł pierogi leniwe z wędzonym serem, warzywa, puree z czerwonej kapusty, sos rodzynekowy <i>Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%</i>	 150ml
Schab z kością panierowany 80 zł puree ziemniaczane, bigos, kaszanka z chorizo, olej koperkowy <i>Winnica Płochockich Forbin, Polska 43 zł alk. 13 %</i>	 150ml
Zrazy wołowe (BG) 85 zł puree ziemniaczane z truflą, sos własny, karmelizowany burak, brokuł <i>Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%</i>	 150ml
Golonka w teriyaki 90 zł puree ziemniaczane, piklowana marchew, zielone warzywa, olej koperkowy <i>Conte di Campiano Primitivo, Włochy 38 zł alk. 14%</i>	 150ml
Stek z polskiej polędwicy wołowej sezonowany w Głębocku 200g (BG) 160 zł puree ziemniaczane, warzywa, boczniak, demi glace <i>Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%</i>	 150ml
Stek z polskiego antrykotu sezonowany w Głębocku 250g (BG) 160 zł puree ziemniaczane z truflą, grillowane warzywa, boczniak, demi glace <i>Rioja Seniorio de P.Pecina Crianza, Hiszpania 47 zł alk. 14,5%</i>	 150ml

Desery

Beza z owocami (BG) 45 zł krem mascarpone z mango i marakuja, owoce, pistacje <i>Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%</i>	 80ml
Fondant czekoladowy 45 zł sorbet z malin, palona biała czekolada, owoce, beza <i>LBV Port - Graham's, Portugalia 25 zł alk.20%</i>	 80ml
Mus z białej czekolady z orzechem laskowym z manufaktury “Naturalnie Orzechowe” 45 zł sorbet z mango, granat, sos malinowy, zamsz czekoladowy <i>Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%</i>	 80ml
Szarlotka 45 zł jabłka Szara Reneta, wanilia, owoce, lody orzechowe <i>Winnica Płochockich Raisins, Polska 49 zł alk. 9%</i>	 80ml
Praliny otwarte 6 szt. (BG) 36 zł 3 smaki, owoce, migdały <i>LBV Port - Graham's 25 zł alk.20%</i>	 80ml

Rekomendacja sommeliera

