

Komunia Święta – propozycje menu



PRZYSTAWKA – PROSIMY O WYBÓR:

- Plastry marynowanej cielęciny w gruszkach wsparte na smażonych warzywach i polane coulis paprykowym 28,-
- Carpaccio wołowe w aromacie zielonego pieprzu, oliwy miodowo balsamicznej w towarzystwie różnych sałat 28,-
- Tradycyjny tatar wołowy w otoczeniu marynowanych dodatków, jajek przepiórczych i szalotki 26,-
- Rozetki z kaczki z grzybami i orzechami w otoczeniu marynowanych śliwek z sosem chrzanowym 24,-
- Cienkie plastry kaczki marynowanej w trawie cytrynowej podane na marynowanym radicchio 22,-
- Świeży szpinak smażony z pomidorami, mozzarellą, pestkami słonecznika i bazylią owinięty paskami z tortilli 18,-
- Carpaccio z cukinii, świeżych pomidorów, bazylii i limonki, oprószone orzechami nerkowca 15,-
- Carpaccio z buraczków, marynowanych jabłek i chrzanu, skropione oliwą pietruszkową 15,-

ZUPA – PROSIMY O WYBÓR:

- Krem ze świeżych szparag z pianką cytrynową 20,-
- Kremowa zupa rakowa 18,-
- Krem borowikowy z krutonem kminkowym 18,-
- Krem z pieczonej cukinii z łyżką oliwy ziołowej 16,-
- Aromatyczny rosół z domowym makaronem 14,-
- Krem ze świeżych pomidorów z grzankami 14,-
- Szpinakowa z czosnkiem 14,-



DANIE GŁÓWNE (mięsne) – PROSIMY O WYBÓR:

Polędwica wołowa smażona z kasztanami w sosie winno korzennym w otoczeniu racuchów ziemniaczanych 68,-

Polędwiczki z dzika marynowane w czerwonym winie z korą cynamonu podane na risotto ziołowym z gotowaną kalarepą 64,-

Chrupiąca sakiewka (ciasto filo) z pieczonych 3 mięs (indyk, wieprzowina, cielęcina) i karczochów podany z duszonymi kabaczkami w sosie madeirowym 56,-

Roladki cielęce nadziewane duszonymi rydzami wsparte na tarcie porowej z kremowym sosem bazyliowym 56,-

Pieczeń cielęca doprawiona świeżym tymiankiem w duecie z modrą kapustą i kopytkami, całość omaszczona sosem z pod pieczenia 56,-

Polędwiczki wieprzowe nadziewane duszonymi kurkami podane z mozaiką ziemniaczaną, grillowanymi warzywami i aromatycznym sosem Marchand de vin 54,-

Wieprzowina pieczona z morelami w ziołach, puree ziemniaczane, sakiewka warzywna z ciasta filo i sos kminkowy 44,-

Filet z indyka nadziewany szpinakiem i mozzarellą pieczony w chrupiącym cieście podany z terriną warzywną z sosem maślakowym 42,-

Roladki z indyka faszerowane kurkami podane z tartą serową, pomidorami z sosem z pieczonych orzechów 42,-

Filet z kurczaka duszony z musem grzybowym z kremowym sosem gorgonzola, szpinakiem i gotowanymi ziemniaczkami 38,-

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami wsparty na risotto ziołowo – cytrynowym z sosem bazyliowym 38,-

DANIE GŁÓWNE (wegetariańskie) – PROSIMY O WYBÓR:

Dorada pieczona w całości z masłem ziołowym podana na grillowanych kabaczkach z polentą 48,-

Karmazyn duszony z warzywami i świeżymi ziołami prowansalskimi, podany w papilocie w aromacie limonki 46,-

Filet z pstrąga smażony w płatkach migdałów z cytryną, położony na babce ziemniaczanej obok duszony por z pomidorem i koprem 42,-

Krewetki smażone na sposób prowansalski z kawałkami łososia i liśćmi świeżych ziół 42,-

Tagliatelle ze świeżym szpinakiem i serem gorgonzola, pomidorami w aromacie ziół i czosnku 24,-

DESER – PROSIMY O WYBÓR:

Puchar lodowy a'la Percheron

/lody kokosowe, waniliowe, czekoladowe, truskawkowe/ bita śmietana, czekolada 20,-

Sorbet limonkowy zalany sosem z wina białego i świeżej mięty 16,-

Suflet czekoladowy z chilli schłodzony łyżką lodów waniliowych 16,-

Tarta borówkowa z kruszonką, lodami truskawkowymi polane nalewką korzenną 16,-

Mus pistacjowy na kruchych ciasteczkach muskadowych, okryty konfiturą jagodową 15,-

Gorąca szarlotka z prażonych jabłek, goździków i cynamonu z lodami i bitą śmietaną, podane z miodowo karmelowym sosem 14,-

Polecamy TORT KOMUNIJNY wykonywany przez naszych Kucharzy z naturalnych składników – smak do wyboru:

Czekolada z wiśnią 14,- / os.

Prażony orzech laskowy z laską wanilii 14,- / os.

Frambolada – biała czekolady i mus malinowy 14,- / os.

Pistacją z kandyzowaną śliwką 18,- / os.

Czekolada z pomarańczą 14,- / os.

Jagoda z musem amaretto 14,- / os.

Do tortu lub na aperitif polecamy wino musujące:

Gancia Prosecco Spumante Włochy 62,-

Frederic Chopin demi sec Francja 56,-

Mucha Exclusive Sekt Chardonnay brut Czechy 48,-

Septiembre Blanco (Frizzante) D.O. Mendoza 38,-

Dodatkowe ceny:

- Kawa – 8 zł / osoba i herbata – 6 zł / osoba
- Napoje gazowane: Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic – 6 zł / osoba
- Lampka wina 150 ml (białe lub czerwone) – 9 zł / osoba
- Piwo Tyskie beczkowe 500 ml – 9 zł / osoba

Na Państwa życzenie w cenie 100 zł dekoracja kwiatowa na stole i krzesła dziecka. Pokrowce na krzesła – gratis.



Hotel Kossak ****

Restauracja Cafe Oranzeria - Restauracja Percheron

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków, tel. +48 12 379 59 50, fax: +48 12 379 59 25, mobile +48 664 463 059

e-mail: restauracja@cafeoranzeria.pl ; restauracja@percheron.pl