



Ul. Pokorna 2 Lok. U26; tel: 516 754 300
trattoriamurano.pl facebook.com/trattoriamurano

MENU ŚWIĄTECZNE 2021

PRZYSTAWKI

- śledzie w czterech odsłonach (musztarda z curry, po kaszubsku, w śmietanie, w oliwie z cebulą)
- paszteciki z kapustą i grzybami
- carpaccio wołowe z rukolą, oliwkami, suszonymi pomidorami i oliwą truflową
- tatar z łososia z ogórkiem i sosem sojowym, cytryna
- tatar wołowy z marynowanym grzybem, ogórkiem konserwowym i cebulą
- mięsa pieczone: karkówka, schab pieczony, schab po warszawsku, paszтет, chrzan, żurawina, ćwikła
- ryba po grecku
- + pieczywo i masło w stole

SALATKI

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka ziemniaczana ze śledziem i jajkiem
- sałatka z wędzonym łososiem, warzywami, winegretem cytrynowym z chili

ZUPY

- barszcz czerwony z ravioli grzybowym
- zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

- połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, ziemniaczki opiekane, sałatka z marynowanych buraczków
- udko kaczki confit, sos żurawinowy, domowe kopytka szpinakowe, kapusta modra
- stek z łososia na mixie sałat z winegretem cytrynowym, risotto szafranowe

-polędwiczka z dorsza, puree marchewkowo dyniowe, kalafior romanesco, sos cytrynowy

-pierogi z kapustą i grzybami

-kapusta wigilijna

DESERY

-ciasto makowe

-ciasto marchewkowo-migdałowo-piernikowe

-tradycyjna szarlotka

-sernik z karmelowej czekolady

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

-kawa i herbata

-woda

-kompot z suszu

BUDŻET

Koszt 140 zł brutto / osoba (do wyboru: 4 przystawki, 2 sałatki, 1 zupa, 2 dania główne, 2 desery)

Koszt 155 zł brutto / osoba (do wyboru: 5 przystawek, 2 sałatki, 2 zupy, 2 dania główne, 2 desery)

Koszt 170 zł brutto / osoba (do wyboru: 6 przystawek, 2 sałatki, 2 zupy, 3 dania główne, 3 desery)

OPEN BAR

- napoje gazowane z grupy Coca cola

- soki

- wino białe

- wino czerwone

- Prosecco

- piwo z beczki Pilsner urquell

- wódka Żubrówka biała

- whisky do wyboru Ballantines

Koszt 120 zł brutto / osoba – 5-6 godzin

Do rezerwacji doliczamy 10% serwisu

Katarzyna Kozłowska
504 209 768