

# MOON



MONATO®

## GOURMET

Cremă de brânză cu trufe negre de Transilvania  
și crumble de alune  
Ruladă de pește în foi de crepes și ceapă murată  
Terină de curcan cu boia afumată  
Crochetă de porc crocantă cu susan și migdale  
Salată Waldorf și roast beef  
Parfait de pasăre cu chutney de mere  
Rulou de cașcaval cu baby spanac și Salsiccia  
Piccante  
Foietaj francezesc cu ciuperci, pui și cornichon

## MEDITERANEAN

File de șalău în crustă de parmezan și  
crumble de alune  
Orez sălbatic cu apio și echalotă  
Morcovi caramelizați  
Sos de unt cu lime

## TRADIȚIA ROMÂNEASCĂ

Sărmăluțe de varză cu carne de porc  
Mămăliguță, sos de ardei iute  
Chips de bacon, smântână  
*sau*  
Ruladă de purcel cu spanac, polenta gratin cu  
pecorino și sos de piper verde,  
Chips de păstârnac

## MAIN DISH

Mușchiuleț de porc cu muștar Dijon și ceapă  
crocantă  
Ruladă de pui umplută cu legume asiatice  
*sau*  
Piept de porc cu ierburi aromate  
Medalion de curcan cu unt și trufe negre  
de Transilvania  
Mille-feuille de cartofi cu parmezan, sos brun cu  
coniac, piure de păstârnac cu cafea,  
salată marinată de rădăcinoase

Meniu preparat by **Chef Gabriel Dina**

