

NEW MOON



MONATO®

GOURMET

Terină de brânză fină cu struguri
Parfait de foie gras și ficat de pui în crustă de
ierburi
Salată de cartofi tineri și măr cu piept de rață
Tataki de ton roșu în crustă de susan
și maioneză wasabi
Noisette de pui cu mousse de hrean
Rillete de purcel mangaliță
Brie cu cremă de trufe negre de Transilvania
Tartă de pește și lemongrass, icre de Manciuuria

MEDITERANEAN

File de dorada și crumble de alune
Polenta cu blue cheese gratinată,
alge de mare, fenicul copt, sos de unt cu lime
sau
File de somon și butter fish
Orez cremos cu pancetta, morcovi baby,
sparanghel, sos de unt cu lime, chips quinoa

TRADIȚIA ROMÂNEASCĂ

Sărmăluțe de varză cu carne de porc, sărmăluțe
de curcan în foi de viță, mămăliguță, sos de ardei
iute și chips de bacon, smântână
sau
Tartă de curcan cu ciuperci și quattro formaggi,
morcovi sote caramelizați, conopidă gratinată,
sos de ardei iute

MAIN DISH

Pulpă de rață confiată, soufflé de cartofi, pară
fiartă în vin, varză roșie în șampanie, sos de fructe
de pădure
sau
Mușchi de vită Black Angus, file mignon de porc ,
sparanghel, ravioli cu ciuperci, soufflé cartofi cu
trufe, sos demiglace cu vin de Porto,
salată marinată de rădăcinoase

Meniu preparat by **Chef Gabriel Dina**

