

SUPERMOON



MONATO®

GOURMET

Terină de foie gras gătit în armaniac
Galantină de vânat cu unt de arahide și dulceață
de ceapă

Salată Hawaii cu raci și creveți crocanți

Rillete de rață cu sos peking

Caracatiță marinată cu Chivas și coriandru

Tartar de somon cu creveți și icre tobico

Brânză chevre cu gorgonzola, smochine și nuci
pecan

Ruladă de curcan cu trufe negre și bresaola

MEDITERANEAN

File de seabass sălbatic, creveți sălbatici la
plancha, orez cremos cu șofran, sparanghel,
cartofi dulci, edamame, sos de unt și lime

sau

File de halibut, polenta cu blue cheese gratinată
cu parmezan, sparanghel, morcovi baby și
broccoli, sos de unt cu lime

TRADIȚIA ROMÂNEASCĂ

Sărmăluțe de varză cu rață, vită și porc
mămăliguță, sos de ardei iute și chips de bacon,
smântână

sau

Rață la cuptor cu muguri de pin crocanți, varză în
șampanie, pară confiată, sos de fructe de pădure

MAIN DISH

Mușchi de vită Black Angus, escalop de foie gras,
ananas caramelizat, sparanghel, sos brun cu
armagniac, soufflé de cartofi și piure de
păstârnac

sau

Obrajori de vițel, cotlețel de miel în crustă de
ierburi aromate, ravioli cu trufe negre, mousse de
hrean, ruladă de cașcaval și ciuperci pleurotus,
sos brun cu armagnac

sau

Mușchi de vită Wellington, conopidă gratinată,
sparanghel soté, piure de păstârnac în vin de
Porto, sos brun cu armagnac

Meniu preparat by **Chef Gabriel Dina**

