

# Anatra

## MENU

JESIENŃ - ZIMA 2018/2019

## **PRZYSTAWKI**

- Wędzona kaczka pierś z konfiturą żurawinową na jesiennych sałatach.
- Kozi ser marynowany w ziołach, chilli, pomarańczach i aromatycznej oliwie.
- Krewetki królewskie smażone w brandy, na oliwie z ziołami i pikantną papryczką, z chrupiącymi, czosnkowymi grzankami.
- Paszтет z kaczki z rodzynkami, otrębami owsianymi z chutneyem jabłkowym i tymiankiem.
- Korzenne śledzie na sałatce ziemniaczano-buraczanej z francuską musztardą.
- Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi karczochami, owocami kapar, oprószone płatkami parmezanu Grana Padano i skropione oliwą ze złotego lnu.

## **ZUPY**

- Bulion z kaczki z pulpecikami z kaczki i grzybów, z domowymi kluskami szpecle, marchewką i pietruszką.
- Grzybowa zupa krem z parmezanową grzanką, skropiona oliwą truflową.

- Krem z buraków na wędzonce, słodkiej śmietanie , z chrupiącymi , pieczonymi burakami i jarmużem
- Żurek chrzanowy na zakwasie, z boczkiem, białą kielbasą i jajkiem.

### **SALATKI**

- Sałatka z kaczą wątróbką, ze smażonymi gruszkami i cebulą oraz marynowanym pieprzem.
- Sałatka z zapiekany kózim serem, winogronami, prażonymi ziarnami słonecznika w sosie miodowo-balsamicznym.
- Sałatka z wędzoną kaczka, na jesiennych warzywach z orzechami ,w winegrecie z czarnego bzu i miodu.
- Sałatka z marynowaną dynią, pieczonymi burakami, sałata i fetą w sosie musztardowym z ziarnami gorzycy.

### **Makarony**

- Pierogi z kaczka i żurawina, ze smażoną cebulą z grzybami i marynowanym pieprzem.
- Gnocchi buraczane z sosem z czarnych trufli i śmietany, z płatkami parmezanu i rukoli.
- Makaron ryżowy z warzywami na sposób orientalny z filetem z kaczki w miodzie i imbirze.
- Spaghetti aglio olio z płatkami parmezanu.

## DANIA GŁÓWNE

- Kaczka orientalna z chrupiącymi warzywami w sosie sojowym i ostrygowym, z ryżem i musem z pomarańczy i chilli.
- Kaczka tradycyjnie pieczona z pyzami drożdżowymi, sosem truflowym i surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem.
- Filet z kaczki w sosie , na bazie czerwonego wina, podany na czarnej soczewicy, w towarzystwie marynowanej dyni i buraków .
- Udko z kaczki konfitowane , z buraczanymi kluskami, z żurawinowym sosem i bukietem jesiennych sałat w winegrecie ziołowym.
- Duck burger na domowej bułce, z pieczoną kaczką, modrą kapustą z sosem majonezowym i frytkami.
- Stek wołowy z Angusa z masłem rozmarynowo- pieprzowym, pieczonymi ziemniakami w ziołach i warzywnymi marynatami.
- Bitki wołowe w gęstym, aromatycznym sosie śliwkowym, podane z puree z pasternaka i pieczonymi warzywami korzennymi.
- Schab z przedłużonym żebrzem , panierowany w pancos, z gotowanymi ziemniakami w maśle i koperze z zasmażaną kapustą z bekonem.
- Gicz jagnięca duszona w sosie , serwowana na pęczaku z grzybami i smażonym jarmużem.
- Filet z kurczaka ze skórą i kostką, podana na puree z batatów z chrupiącymi warzywami w sezamie.

- Filet z halibuta , podany na szafranowym risotto z dynią i listkami brukselki.

### **DESERY**

- Fondant czekoladowy z lodem korzennym i pudrem kawowym.
- Banoffee Pie, angielskie ciasto z bananami, toffi i bitą śmietaną.
  - Gofry z imbirowymi owocami.
- Lody korzenne z owocami i kruszonką owsiano-orzechową.

### **MENU DLA DZIECI**

- Zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami.
  - Spaghetti bolognese z parmezanem.
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem.
- Naleśnik z musem jabłkowym, bitą śmietaną i czekoladą.

Karta menu może ulegać zmianom w wyniku sezonowości i dostępności produktów.



Anatra