

## ZIELONO MI

W HOLIDAY INN



— GO GREEN —  
IN HOLIDAY INN

## ZIELONO MI

W HOLIDAY INN

— GO GREEN —  
IN HOLIDAY INN

### PRZYSTAWKA / STARTING

TATAR Z AWOKADO, POMIDORAMI, CZOSNKIEM, NATKĄ I SOKIEM Z CYTRYNY  
PODANE Z PUMPERNIKIEM I HUMUSEM Z SUSZONYMI POMIDORAMI I ZIOŁAMI  
*Avocado and tomato "Tatar" with garlic and lemon juice served with  
rye bread and hummus with dried tomatoes and herbs*

25 zł

ROŻKI Z CIASTA FILO Z FETA NA SAŁATCE Z PIECZONEGO BAKŁAZANA  
Z GRILOWANĄ PAPRYKĄ I PIECZONYM CZOSNKIEM  
*Filo pastry "horns" with feta cheese, served on baked aubergine salad  
with grilled peppers and baked garlic*

28 zł

### ZUPA / SOUPS:

KREM ZE SZPARAGÓW PODANY Z TRUSKAWKAMI I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI  
*Asparagus cream soup served with strawberries and fresh herbs*

20 zł

### SALATKA / SALAD

PIERŚ Z INDYKA GOTOWANA W NISKIEJ TEMPERATURZE NA KOMOSIE RYZOWEJ  
Z GRANATEM, RZODKIEWKĄ, RUKOLĄ, OGÓRKIEM ŚWIEŻYM, GRUSZKĄ  
Z GOŹDZIKAMI, PRAŻYNKAMI RYZOWYMI I DRESINGIEM TRUFLOWYM  
*Turkey fillet cooked under the low temperature on rice komos with  
pomegranate, radish, rukkola, fresh cucumber, pear with cloves, rice  
chips and truffle dressing*

32 zł

KREWETKI I MIĘSO MAŁŻE MARYNOWANA, PODSMĄŻONE NA OLIWIE Z OLIWEK  
Z CHILLI, CZOSNKIEM, NATKĄ PIETRUSZKI PODANE NA ŚWIEŻYCH LIŚCIACH  
SZPINAKU Z MARYNOWANĄ CZERWONĄ CEBULKĄ, POMIDORKAMI CHERRY  
Z DODATKIEM CROSTINI Z PESTO Z RUKOLI  
*Shrimps and clams meat fried in olive oil with chilli, garlic and parsley  
served on fresh spinach leaves with pickled red onion, cherry  
tomatoes and crostini with rukkola pesto*

40 zł

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIERŚ Z KACZKI SUPREME NA PLACKU BURACZANYM, PUREE Z MANGO  
Z CHILLI I KOLENDRĄ Z DODATKIEM PIKLOWANEJ ŚLIWKI I KARMELIZOWANEJ  
CYKORII  
*Duck fillet supreme served on the piece of red beetroot, mango puree  
with chilli coriander, pickled plum and caramelized chicory*

48 zł

GÓRKA CIELEŃCA Z KOŚCIĄ Z CZARNĄ SOCZEWICĄ, SZYŃKĄ DOJRZEWAJĄCĄ  
I MŁODĄ MARCHEWKĄ  
*Veal on the bone served with black lentil, ham and young carrots*

52 zł

ZŁOCISTY KARMAZYN, KASZA BULGUR Z AIWAREM, SOS Z CYDRU, GROSZEK  
CUKROWY I SYROP MIĘTOWY  
*Goldish sea perch, bulgur cereal with caviar, droid orange peel  
sauce, sweet and green peas with mint syrup*

44 zł

PASKI POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z POMIDORAMI, CZOSNKIEM, SZALOTKĄ,  
CZERWONYM WINEM PODANE Z MAKARONEM FUSILLONI Z ATRAMENTEM  
MONTWY I PŁATKAMI PARMEZANU  
*Beef with tomatoes, garlic, shallots and red wine served with fusilloni,  
mollusc ink and parmesan*

48 zł

### DESER / DESERT

MUS Z CHAŁWY I MASCARPONE W CZEKOLADZIE PODANY Z SORBETEM  
Z MELONA I OGÓRKA Z DODATKIEM RUMU  
*Halva and mascarpone mousse in chocolate topping, served with  
melon and cucumber sorbet with rum*

20 zł