

# PRZYSTAWKI

## APPETIZERS

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA/ MAJONEZ SZCZYPIORKOWY/  
PIKLE/ MUSZTARDA Z LETNIĄ TRUFLĄ/ SZALOTKA/ KURKA  
MARYNOWANA/ CHIPSY Z PARMEZANU/ ŻÓŁTKO

CHOPPED BEEF TARTARE/ CHIVE MAYONNAISE/ PICKLES/ MUSTARD WITH SUMMER TRUFFLE/  
SHALLOT/ MARINATED CHANTERELLES / PARMESAN CHIP/ EGG YOLK

62,00 ZŁ/ 160 G

GRILLOWANA OŚMIORNICA/ N'DUJA/ MAJONEZ CYTRUSOWY/  
ZIEMNIAKI/ PASTA Z AWOKADO/ POMARAŃCZA

GRILLED OCTOPUS/ N'DUJA/ CITRUS MAYONNAISE/ POTATOES/ AVOCADO PASTE/ ORANGE

57,00 ZŁ/ 220 G

RISOTTO VERDE/ SZPARAGI/ BÓB/ ZIELONY GROSZEK/ SER KOZI/  
OLIWA CYTRYNOWA/ PISTACJA

RISOTTO VERDE/ ASPARAGUS/ BROAD BEANS/ GREEN PEAS/ GOAT CHEESE/ LEMON OIL/  
PISTACHIOS

39,00 ZŁ/ 180 G

CEBULARZE ZAMOJSKIE/ MASŁO KOPERKOWE

REGIONAL ONION BREAD/ DILL BUTTER/

28,00 ZŁ/ 180 G

# ZUPY

## SOUPS

ROSÓŁ Z KACZKI/ MAKARON SIEKANY Z LUBCZYKIEM/  
WARZYWA

DUCK BROTH/ HAND CUT NOODLES WITH LOVAGE/ VEGETABLES

27,00 ZŁ/ 300 ML

KREMOWA ZUPA RAKOWA/ GRZANKA PARMEZANOWA/ KOPER  
WŁOSKI/ OLIWA Z POMARAŃCZĄ

CREAMY CRAWFISH SOUP/ PARMEZAN TOST/ FENNEL/ OLIVE WITH ORANGES

32,00 ZŁ/ 300 ML

ZUPA SZEFA KUCHNI

CHEF'S SOUP

26,00 ZŁ/ 300 ML

# SALATY

## SALADS

SALATA RZYMSKA/ PIERŚ Z KURCZAKA/ MAJONEZ  
KREWETKOWY/ PARMEZAN/ GRZANKI/ BEKON

ROMAN LETTUCE/ CHICKEN BREST/ SHRIMP MAYONNAISE/ PARMESAN/ CROUTONS/ BACON/

43,00 ZŁ/ 280 G

MIESZANKA LIŚCI SAŁAT/ BURRATA/ FIGA/ POMIDORY/  
TRUSKAWKA/ PISTACJE

LETTUCE LEAVES MIX/ BURRATA/ FIG/ TOMATOES/ STRAWBERRIES/ PISTACHIOS

46,00 ZŁ/ 280 G

RUKOLA/ PROSCIUTTO CRUDO/ MOZZARELLA/ MELON  
MARYNOWANY/ POMIDORY/ OLIWKI/ ORZECHY WŁOSKIE

ROCKET/ PROSCIUTTO CRUDO/ MOZZARELLA/ MARINATED MELON/ TOMATOES/ OLIVES/  
WALNUTS

44,00 ZŁ/ 280 G

# MAKARONY

## PASTAS

SPAGHETTI/ SOS ŚMIETANOWO - CYTRYNOWY/ CZOSNEK  
NIEDŹWIEDZI/ KURCZAK/ SZPARAGI/ KRUSZONKA ORZECHOWA

SPAGHETTI/ CREAMMY LEMON SAUCE/ WILD GARLIC/ CHICKEN/ ASPARAGUS/ NUT CRUMBLE

40,00 ZŁ/ 280 G

PAPPARDELLE/ POMIDOROWE RAGOUT Z POLIKIEM WOŁOWYM/  
N'DUJA/ GRANA PADANO

PAPPARDELLE/ TOMATOE RAGOUT WITH BEEF CHEEK/ N'DUJA/ GRANA PADANO

52,00 ZŁ/ 300 G

TAGLIATELLE/ OLIWA CYTRYNOWA/ BURRATA/ ORZECHE PINI/  
BAZYLIA

TAGLIATELLE/ LEMON OIL/ BURRATA/ PINE NUTS/ BASIL

39,00 ZŁ/ 280 G

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISH

ANTRYKOT ARGENTYŃSKI BLACK ANGUS/ KREWETKI/ SZPARAGI/  
MAJONEZ SZAFRANOWO - KREWETKOWY/ ZIEMNIAKI Z PIECA/  
GROSZEK CYTRYNOWY

BLACK ANGUS ARGENTINIAN ANRTICOT STEAK / SHRIMPS/ ASPARAGUS/ SAFFRON AND  
SHRIMP MAYONNAISE/ BAKED POTATOES/ LEMON PEAS

145,00 ZŁ/ 350 G

GICZ CIEŁĘCA/ SALSA Z MŁODEGO BOBU/ CHICCHE  
ZIEMNIACZANE Z WARZYWAMI/ SOS MADEROWY NA  
WYWARZE CIEŁĘCYM

VEAL SHIN/ BABY BROAD BEANS SALSA/ POTATO CHICCHE WITH VEGETABLES/ MADEIRA  
SAUCE COOKED ON VEAL BROTH

75,00 ZŁ/ 350 G

PIEROGI RUSKIE/ SKWARKI/ KWAŚNA ŚMIETANA

CHEESE AND POTATO DUMPLINGS/ GREAVES/ SOUR CREAM

32,00 ZŁ/ 250 G

GLAZUROWANE ŻEBRO WIEPRZOWE/ WHISKY TORFOWA/  
PUREE Z PASTERNAKU I PORA/ CHUTNEY Z MORELI/  
CHIMICHURRI

GLAZED PORK RIBS/ PEAT WHISKY/ PARSNIP AND LEEK PUREE/ APRICOT CHUTNEY/  
CHIMICHURRI

56,00 ZŁ/ 320 G

SCHAB RASY PUŁAWSKIEJ PANIEROWANY Z KOŚCIĄ/ PRAŻUCHA  
Z WĘDZONĄ SŁONINĄ/ SUSZONA CEBULA/ MŁODA KAPUSTA Z  
WARZYWAMI I KOPREM Z DRESINGIEM Z OGÓRKÓW KISZONYCH

BREADED PORKCHOP WITH BONE/ REGIONAL POTATOES WITH SMOKED LARD/ DRIED ONION/  
BABY CABBAGE WITH VEGETABLES AND DILL WITH CUCUMBER JUICE DRESSING

54,00 ZŁ/ 350 G

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA/ RISOTTO Z BOROWIKAMI/ OLIWA  
TRUFLOWA/ ORZECHY WŁOSKIE/ MIESZANKA LIŚCI SAŁAT/  
PARMEZAN

PORK TENDERLOIN/ FOREST MUSHROOMS RISOTTO/ / TRUFFLE OIL/ WALNUTS/ LETTUCE  
LEAVES MIX/ PARMESAN

59,00 ZŁ/ 320 G

HALIBUT/ KRUSZONKA Z ORZECHAMI LASKOWYMI/ PRAŻONA  
KOMOSA RYŻOWA/ KREM Z KALAFIORA/ ŻEL CYTRYNOWY/  
ZIELONE WARZYWA

HALIBUT/ HAZELNUTS CRUMBLE/ ROASTED QUINOA RICE/ CAULIFLOWER CREAM/ LEMON  
GEL/ GREEN VEGETABLES

75,00 ZŁ/ 320 G



## DESERY

DESSERTS

LODY WANILIOWE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ/ KISIEL WIŚNIOWY/  
RUM/ MUS CZEKOLADOWY

VANILLA ICECREAM WITH WHITE CHOCOLATE/ CHERRIES IN JELLY/ RUM/ CHOCOLATE  
MOUSSE

28,00 ZŁ/ 180 G

MONOPORCJA/

LEMON CURD/ MASCARPONE/ YUZU/ MANGO

LEMON CURD/ MASCARPONE/ YUZU/ MANGO

30,00 ZŁ/ 170 G

DESER SZEFA KUCHNI

CHEF'S DESSERT

26,00 ZŁ/ 150 G

*"Tam gdzie idea krezy się z kreatywnością..."*

Szanowni Goście,  
Proponowane w MORANDO dania są dziełem i tworzą spójną całość, dlatego  
poszczególne ich składniki nie podlegają wymianie.

- Szef Kuchni