

HO HOTEL OPERA

Święty Marcin- 11 listopad 2018

Święto Wina BEAUJOLAIS- 15 listopad 2018



Zapraszamy Państwa na 2 święta w 1 MENU tylko w Restauracji Hotelu Opera

* od 9 listopada obowiązuje nowa wkładka do MENU

W TE DWA ŚWIĘTA kieliszek Beaujolais GRATIS przy zamówieniu zupy lub przystawki i dania głównego!

PRZYSTAWKA

Gęsie wątróbki w śmietanie z kolorowym pieprzem/grzanka 18 zł

Goose liver with cream and mix of different kinds of pepper/toast

Krewetki na maśle café de paris z grzankami 19 zł

Prawns served on Cafe de Paris butter with croutons

ZUPA

Krem z pasternaka/oliwa pietruszkowa/chips z topinamburu 12 zł

Parsnip cream soup /parsley olive oil/sunchoke chips

Zupa cebulowa z bagietką 11 zł

French onion soup with baguette



DANIE GŁÓWNE

Udo z gęsi marynowane tradycyjnie/pęczak niełuskany prażony na maśle/ kapusta włoska smażona z grzybami/ sos majerankowy 43 zł

Marinated goose drumstick/roasted pearl barley with butter/savoy cabbage roasted with mushrooms/ marjoram sauce

Filet z gęsi confit/ gruszka flambirowana koniakiem z goździkami/ puree z jadalnych kasztanów 46 zł

Confit goose breast/pear with cognac and cloves flambe/chestnuts puree

DESERY

„Piękna Helena” czyli gruszka po francusku 14 zł

„Beautiful Helen” french pear dessert

Rogal św. Marcina 10 zł

St. Martin Croissant