

# MEDITERRANEAN FESTIVAL

(2 przekąski do wyboru)

## Przekąski zimne / Cold starters

### Egypt-Alexandria

Marynowane krewetki z bakłażanem i kremem z sezamu  
*Eggplant and sesame cream with marinated shrimps*

*lub/or*

### Spain

"Escalivada" z pieczonej papryki i cukinii z wędzonym halibutem i kwaśną śmietaną  
*Roasted pepper and zucchini "escalivada" with smoked halibut and sour cream*

*lub/or*

### France

Ostrygi Fine de Claire Nr.4  
*Fine oyster no. 4*

*lub/or*

### Italy

Involtini alla Lucania  
Grillowany bakłażan z szynką parmeńską nadziewany ricotta i wędzonym łososiem, dressing z rukoli  
*Grilled eggplant and Parma ham stuffed with Ricotta and smoked salmon, rucola dressing*

## Przekąski ciepłe / Warm starters

### Tunisia

Smażony "Brik" nadziewany jajkiem i świeżym tuńczykiem, pasta sezamowa  
*Dip fried Brik staffed with egg and fresh tuna, sesame paste dressing*

*lub/or*

### Portugal

Anchois na ciepło, tortino z grzybów i ziemniaków, dressing z czarnych oliwek i musztardy  
*Warm anchovy, mushroom and potato tortino, mustard and black olives dressing*

*lub/or*

### Morocco

Zupa Royal Harira z krewetkami  
*Royal Harira soup with shrimps*

*lub/or*

### Italy

Mule w białym winie i ziołowym maśle  
*Black mussels in white wine and herb butter*

## Dania główne / Main dishes

### Turkey

Shish kebab z miecznika z ryżem szafranowym z sosem pomidorowym  
*Sword fish shish kebab with saffron rice and tomato sauce*

*lub/or*

### Greece

Krewetki flambéed jumbo w ouzo z serem feta i sosem pomidorowym z koreandrą, pieczone ziołowe ziemniaki  
*Flambéed jumbo shrimps in ouzo with feta and tomato coriander sauce, herb roast potatoes*

*lub/or*

### Morocco

Okoń morski w stylu tajin z daktylami i orzechami włoskimi podane z couscousem  
*Tajin style sea bass with dates and walnuts, served with couscous*

*lub/or*

### Spain

Smażona dorada z "Rotena", trio z papryki, cebula, balsamico i oliwa z oliwek  
*Pan fried sea bream with "Rotena", 3 color bell pepper and onion, balsamic and oil olive*

*lub/or*

### Italy

Brochette z soli dover z szafranowym risotto, bazyliowy sos pesto  
*Dover sole brochettes with saffron risotto, basil pesto sauce*

*lub/or*

### France

Pieczony filet halibuta z gotowanymi ziemniakami, sos vierge  
*Roasted halibut fillet with boiled potatoes sauce vierge*

*lub/or*

### Portugal

Smażony dorsz z kapusta włoska i chorizo, sos Porto  
*Pan fried cod with Savoy cabbage and chorizo sauce Porto*

## Desery / Desserts

Paleta deserów  
*Dessert plate*



Cena menu wynosi 110 PLN/os

Michel's Brasserie Restaurant & Lounge Bar  
tel. 48 22 564 57 80  
fax. 48 22 564 57 82  
email: michel-s@wp.pl  
[www.michels-brasserie.com](http://www.michels-brasserie.com)