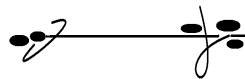
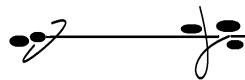


DESERY / DESSERTS



Dessert before dessert

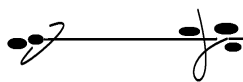


MENU



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

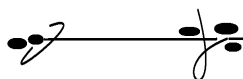
PRZEKASKI / STARTERS



Krewetki rose i awokado z egzotycznym sosem Mary Rose z truskawkami, cygara aromatyzowane trzema rodzajami sezamu
Shrimps rose and avocado with exotic strawberry Mary Rose sauce and crunchy three sesame rice paper cigars

lub/or

Trio paprykowe z musem foie gras, miodowa gruszka oraz imbirowy briosz
Trio of pepper and lusty foie gras mousse tortino with honey pear and ginger brioche

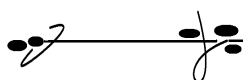


„Kasza-sotto” – posmakuj miłości kaszy i risotto z trzema rodzajami ziół i szafranem oraz chrupiącymi sercami z parmezanu

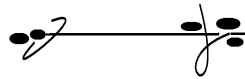
„Kasza-sotto” taste the love of barley and risotto with three herbs and saffron with crispy heart of parmesan

lub/or

„Sexy and tasty” – ravioli wonton z kaczki, sos pomarańczowo-imbirowy na ostro
Sexy and tasty – wonton duck ravioli, spicy orange&ginger sauce



DANIA GLÓWNE / MAIN DISHES



“Meat Lover”:

**Żółta papryka wtulona w polędwice wołowa, ziemniaki z
lubczykiem i oliwa truflową, sos z koniaku i smardzy**

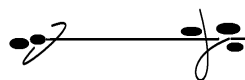
*Yellow pepper hug around beef tenderloin with lovage baby potato
and truffle oil, coniac and morels sauce*

lub/or

“Orange-blue swimmer lover”:

**Dziewiczy pstrąg morski z płatkami migdałów i pieprzem
cayenne podany z młodymi warzywami**

*Innocent sea trout crusted with almonds and cayenne pepper,
served with poached baby vegetables*



Cena menu wynosi 120 PLN/os
(w cenę wliczony jest kiel. wina musującego)