

RESTAURACJA *Arte*

ENTRÉE

Tatar wołowy / placek ziemniaczany / majonez szczypiorkowy / trufle / pikle
Beef tartare / potato pancake / hive mayonnaise / truffles / pickles 79,00 PLN

Carpaccio z jelenia / oliwa rozmarynowa / marynowane rydze / cebula perłowa
Grana Padano / szpinak / ocet z czarnego bzu
Venison carpaccio / rosemary oil / pickled red pine mushrooms / pearl onion
Grana Padano / spinach / elderberry vinegar 79,00 PLN

Kaszanka / tost maślany / borowik / szalotka
Blood sausage / buttery toast / porcini mushroom / shallot 59,00 PLN

Sałata rzymska / sos Caesar / grzanki / pomidor cherry / anchois / Grana Padano
Romaine lettuce / Caesar dressing / croutons / cherry tomatoes / anchovies / Grana Padano 49,00 PLN

ESENCJE

Bulion drobiowo warzywny / pierożki gyoza z kurczakiem / biała kapusta
Chicken & vegetable broth / gyoza dumplings with chicken / white cabbage 35,00 PLN

Domowy żur na zakwasie / jajo przepiórcze / grzanka
Homemade sour rye soup / quail egg / crouton 39,00 PLN

JUNIOR CHEF

Stripsy z kurczaka / panierka z płatków kukurydzianych / frytki belgijskie / sałatka coleslaw
Chicken nuggets / cornflakes coating / Belgian fries / coleslaw 39,00 PLN

Pancakes / mus z owoców / czekolada belgijska / miód
Pancakes / fruit mousse / Belgian chocolate / honey 37,00 PLN

VERDE CITY

ul. Połczyńska 2, 75-802 Koszalin

+48 786 333 032

www.verdecity.pl

hotel@verdecity.pl





SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Filet z piersi z kaczki / sos śliwkowy z czerwonym winem / gratin ziemniaczane 85,00 PLN
karmelizowane buraki z balsamico i maliną
Duck breast fillet / plum & red wine sauce / potato gratin
caramelized beets with balsamic & raspberry

Polędwica wołowa / sos demi-glace / pieczony ziemniak / gzik / pieczone warzywa 149,00 PLN
Beef tenderloin / demi-glace sauce / roasted potato / Gzik / roasted vegetables

Ravioli / szparag zielony / Mascarpone / masło szałwiowe / Pecorino Romano 75,00 PLN
Ravioli / green asparagus / Mascarpone / sage butter / Pecorino Romano

Dorsz panierowany/ brokuły/ ryż z szafranem/ warzywa / rukola 85,00 PLN
Breaded cod / broccoli / saffron rice / Vegetables / arugula

Polędwiczka wieprzowa wolno gotowana / panierka pistacjowa 89,00 PLN
sos z zielonego pieprzu / gnocchi dyniowe / karmelizowana marchewka
Slow-cooked pork tenderloin / pistachio crust
green peppercorn sauce / pumpkin gnocchi / caramelized carrots

Gnocchi / trufle / palone masło / Pecorino Romano 79,00 PLN
Gnocchi / truffles / browned butter / Pecorino Romano

Gulasz z dzika / kluski śląskie / szaszłyk warzywny 89,00 PLN
Wild boar goulash / Silesian dumplings / vegetable skewer



EPILÓG

Fondant czekoladowy / sorbet malinowy / sos wanilia bourbon 35,00 PLN
Lava cake / raspberry sorbet / bourbon vanilla sauce

Ciastko / mus malinowy 32,00 PLN
Pastry / raspberry mousse

Waniliowy sernik / krem z marakui / kokosowa kruszonka 32,00 PLN
Vanilla cheesecake / passion fruit cream / coconut crumble

Sablé cytrynowe / kruszona beza / owoce jagodowe / migdały prażone 35,00 PLN
Lemon sablé / crumbled meringue / berry fruits / toasted almonds