



# Ristorante Balzera

## MENU I

Cena od osoby:  
**115 zł brutto**

**W tym:**

**97** – wyżywienie wg poniższego menu

**18** - pakiet napojów bezalkoholowych , woda mineralna gazowana lub niegazowana , soki owocowe , kawa lub herbata do deseru

### ANTIPASTI

przystawki – serwowane na półmiskach

#### ARINGHE CON MAIONESE E MELE

Wyborne śledzie w lekkim sosie majonezowo-śmietanowym z delikatnym tartym jabłkiem  
*Herrings topped with light mayonaise-cream sauce with apple*

#### PESCE ALLA GRECA

Wspaniała delikatna biała ryba w duszonych warzywach – po grecku  
*Delicious white fish in greek style*

#### PROSCIUTTO ARROSTO AFFETTATO

Plastry wybornej szynki w piecu pieczonej w ziołach na styl włoski  
*Delicious slices of ham from the oven baked with herbs in the Italian style*

### ZUPPA

#### TRADYCYJNY ŚWIĄTECZNY BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI

„ Barszczyk czerwony ” – *Traditional polish beetroot soup with tortellini*

### SECONDI PIATTI

danie główne – serwowane na półmiskach

#### MEZZELUNE RICOTTA E PORCINI

Domowe ravioli z ricottą i prawdziwkami w sosie masłowym z szalwią  
*Home made ravioli stuffed with wild mushrooms*

#### FILETTINI DI MAIALE CON PRUGNE E SPECK

Polędwiczki wieprzowe z patelni, sos z suszonymi śliwkami podawane z ziemniakami z pieca w ziołach

*Pan-fried pork tender-loins and sauce with prunes and „speck”*

### DESSERT

#### PUSZYSTY SERNIK NASZEGO CUKIERNIKA Z SOSEM MALINOWYM

*Delicate cheesecake with raspberries sauce*

## MENU II

Cena od osoby:

**135 zł brutto**

W tym:

117 – wyżywienie wg poniższego menu

18 - pakiet napojów bezalkoholowych , woda mineralna gazowana lub niegazowana , soki owocowe, kawa lub herbata do deseru

### ANTIPASTI

przystawki – serwowane na półmiskach

#### ARINGHE CON PORRO E PORCINI

Wyborne śledzie w oleju w cienko krojonych porach z suszonymi borowikami

*Herrings in oil with leek and dried „porcini” mushrooms*

#### PATÉ DI SELVAGGINA

Paszтет z dziczyzny z sosem tatarskim pod cieniutkimi krążkami cebuli podawany z żurawiną

*Venison pate' with tartar sauce, thiny slices of red onion and cranberry*

#### BOCCONCINI DI SALMONE SU LETTO DI LENTICCHIE BRASATE

Kwadraciki łososia na łożu z aromatycznej i lekko podsmażanej soczewicy

*Small pieces of grilled salmon served on lentils bed*

#### TORTA SALATA

Typowo włoski słony tort z warzywami i szpinakiem zapieczony w piecu na kolor złocisty

*Tipical Italian vegetable and spinach cake*

### ZUPPA

#### CREMA DI PORCINI

Krem z borowików

*Creamy „porcini”- wild mushrooms soup*

### SECONDI PIATTI

danie główne – serwowane na półmiskach

#### OCA RIPIENA DAL FORNO

Geś pieczona w całości z mięsnym farszem podawana z ziemniakami z pieca w ziołach i plasterki piezonego buraka

*Polish goose stuffed with meat in Italian style*

#### FILETTO DI MERLUZZO AL VINO BIANCO CON POMODORINI CHERRY

Delikatny filet z dorsza w sosie z białego wina z pomidorkami cherry podawany z ziemniakami w ziołach

*Delicate fillet of cod fish in sauce of white wine with cherry tomato served with baked potatoes*

### DESSERT

#### TORTA MERINGA

Tort bezowy, żurawinowy z aksamitnym kremem smarowanym domową konfiturą z żurawin

*Smooth meringue cake with “mascarpone” cheese cream and home-made cranberry confiture*