

Lato w Restauracji Hotelu Filmar

Tradycyjny chłodnik litewski na młodej botwince z jajkiem oraz szczypiorkiem **15 zł**

Wegański chłodnik z awokado, ogórka, świeżej kolendry, szparagów i młodej marchewki z truskawką oraz owsianym crunchy **15 zł**

Chłodnik wiśniowy z kuskusem, chmurką jogurtową, owocami oraz miętą **14 zł**

Pstrąg łososiowy bastowany masłem, anchois z nutką białego wina, risotto ze słonecznika i młodych kurek, podany z dzikim brokułem z sosem ze świeżego ogórka **39 zł**

Devolaj z kostką z masłem pietruszkowym na puree z młodego ziemniaka oraz świeżą, maślaną kurką, bobem i fasolką szparagową **33 zł**

Pierogi z jagodami i nutką kwaśnej śmietany **21 zł**

Makaron trzykolorowe fusilli z sosem gorgonzola, z kurkami, orzechami włoskimi, młodym szpinakiem oraz julienne z kalarepy i młodej marchewki **21 zł**

Letnia sałatka ze szparagami, świeżymi warzywami, owocami jajkiem poche w chrupiącej panierce oraz orzechowym winegretem **19 zł**

Tarta z kremem patissiere i sezonowymi owocami **16 zł**

Sernik waniliowy na zimno z owocami na chrupiącym spodzie – podany w stoiku **16 zł**