

„JESIENNE SMAKI” W KUTER PORCIE

Jesień to najbardziej malownicza pora roku. Nie tylko mieni się całą paletą ciepłych barw, ale też dostarcza owoców i warzyw dojrzewających przez całe lato, które właśnie teraz oddają nam swoje najbogatsze aromaty. My również chcemy czerpać z tych darów jesieni, dlatego mamy dla Was zupełnie nowe propozycje dań idealnych na coraz zimniejsze dni, a równocześnie komponujących się z jesienną aurą. Wszystkie bazują na wyrazistych produktach „z charakterem”, a intensywność ich smaku podkreślają wyselekcjonowane przyprawy i zioła.



ZUPA



Krem z dyni z mlekiem kokosowym

Dojrzewające na słońcu dynie o zdecydowanym pomarańczowym kolorze przywołują wspomnienie lata i gorących słonecznych dni. Dyniowy krem z wyczuwalnym aromatem imbiru, mleka kokosowego z dodatkiem prażonych pestek dyni rozgrzewa, dostarcza wielu witamin i wzmacnia odporność

300 ml 14,00 zł

DANIE GŁÓWNE / MIĘSA



Kofty wołowo-baranie z pieczonymi ziemniakami

Danie stanowi połączenie dwóch najbardziej popularnych w kuchni staropolskiej mięs – wołowiny i baraniny. Mielone mięso doprawione aromatycznymi przyprawami uformowane w rulon jest grillowane na patyku. Jesiennego akcentu dodają pieczone w folii ziemniaki podawane z ziołowym twarożkiem oraz grillowana kukurydza. Całości dopełnia mix zielonych sałat z dressingiem czosnkowo-miętowym

200 g 42,00 zł

Kaczka pieczona z knedlami

Mięso z kaczki jest typowo jesiennie, a jego smak bardzo dobrze komponuje się ze słodkimi dodatkami w postaci innych darów jesieni, takich jak jabłka, śliwki i buraczki. U nas połowa pieczonej kaczki, wcześniej marynowanej w jabłkach i majeranku, podawana jest z knedlami ze śliwkami oraz zasmażanymi buraczkami

300 g 39,00 zł

DANIE GŁÓWNE / RYBA



Pieczony filet z morskczuka

Morskczuk cieszy się dużą popularnością zarówno w kuchni europejskiej, jak i polskiej, a pieczenie wydobywa z niego najlepsze aromaty. Paletę jesiennych barw i smaków na talerzu zapewniają świeże rustykalne warzywa właśnie zebrane z pól – kolorowa marchew, papryka, cukinia, dynia, kalfior romanesco i ziemniak. Dopełnieniem dania jest szpinakowa kasza jaglana

180 g 35,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



„JESIENNE SMAKI” W KUTER PORCIE

DESER



Crumble śliwkowo-gruszkowe z lodami bakaliowymi

14,00 zł

Śliwki i gruszki są owocowymi symbolami jesieni. Pieczone pod kruszonką z dodatkiem pomarańczy i cynamonu nabierają wyjątkowo aromatycznego smaku. Podawane są na gorąco z kontrastowym dodatkiem lodów bakaliowych

NAPOJE GORĄCE



Wino grzane z pomarańczą i cynamonem

10,00 zł

Jesień już w pełni, a wielkimi krokami zbliża się zima. To czas, kiedy gorące i pachnące wino uprzyjemnia nam zimne i pochmurne dni.

Dodatek pomarańczy zapewnia świeży cytrusowy smak, a cynamon dodatkowo rozgrzewa

Rozgrzewająca herbatka góralska z wiśniówką

14,00 zł

Taki napój z akcentem słodkiej i wyrazistej wiśniówki nie tylko zapewnia głęboki smak i aromat, ale także przyjemne rozgrzewa, poprawiając nastrój

Rozgrzewająca herbata z imbirem, goździkami, pomarańczą, cytryną i sokiem malinowym

12,00 zł

Kompozycja dodatków znajdujących się w tej herbacie ma nie tylko działanie rozgrzewające, ale również zapewnia bogactwo smaków, wzmacnia układ odpornościowy i chroni przed przeziębieniem



Dowiedz się więcej o naszej restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



„JESIENNE SMAKI” W KUTER PORCIE