

Wykaz alergenów - karta wiosenna w restauracji Salina

rodzaj	nazwa dania	zboża zawierające gluten (1)	skorupiaki	jaja	ryby	orzeszki ziemne	soja	mleko łącznie z laktozą	orzechy (2)	seler	gorczyca	nasiona sezamu	dwutlenek siarki i siarczany	łubin	mięczaki
przystawka	Tatar wołowy z serwowany z żółtkiem oraz masłem truflowym i solą lubczykową	x		x				x							
przystawka	Bresola wołowa aromatyzowana żelem miętowym, podawana z rzodkwią japońską	o													
przystawka	Szparagi podane z żółtkiem confitt, serem dojrzewającym i kiełkami buraka			x				o							
przystawka	Terrina z sandacza wzbogacona pianą chrzanową i chrupiącym, aromatycznym chipsem z jarmużu			x	x			x							
zupa	Zupa z czerwonej cebuli aromatyzowana wędzoną figą, podana z praliną z koziego sera						o	x					x		
zupa	Krem z zielonych szparagów i młodego bobu, aromatyzowany oliwą pietruszkową							x		o				x	
zupa	Consomme rybne z wędzonym pstrągiem i świeżym lubczykiem				x					x					o
zupa	Barszcz biały z jajkiem poszetowym i chrupiącym boczkiem przygotowanym metodą sous vide	x						x							

zupa	Niedzielny rosół z makaronem	x		x						x				
danie mięsne	Polędwiczka wieprzowa podawana z puree z czerwonej soczewicy, żółtą fasolą i groszkiem cukrowym	x							o	o			x	
danie mięsne	Filet z kurczaka kukurydzianego z puree z młodziutkiej marchewki, pieczonym batatem i orzeźwiająca sałatką z rabarbaru i selera naciowego								x	x				
danie mięsne	Królik w sosie z pieczonych warzyw, serwowany z młodymi ziemniaczkami i pieczonym kalafiolem	o							x	x				
danie mięsne	Pastrami wołowe z musem z jabłek i pieczonymi warzywami sezonowymi								x	o				
danie mięsne	Antrykot wołowy z puree z fasoli białej i sosem z pieczonego czosnku								x	o				
danie mięsne	Polędwica wołowa z sosem béarnaise i młodymi ziemniakami			x					x					
danie mięsne	Burger Salina z frytkami i mixem warzyw	x				o			x	o			x	
dania wegetariańskie	Ravioli z czosnkiem niedźwiedzim i emulsją maślano szpinakową	x		x					x					
steaki	Stek z sezonowanej polędwicy wołowej 200 g								o					
steaki	Stek z sezonowanego antrykotu 250 g								o					
dania rybne	Smażony jesiotr podawany z kaszą bulgur, consome z rabarbaru i młodym buraczkami	x			x				x					
dania rybne	Pieczony pstrąg serwowany z puree z zielonego groszku i pieczonymi warzywami sezonowymi					x			x					

desery	Mus z białej czekolady z marakują, crunchem z musli pieczonego w miodzie i pistacji	o						x	x						
desery	Parfait migdałowe ze słonym karmelem	x		x				x	x						
desery	Tartaletka cytrynowa z owocami sezonowymi	x		x				x							

Legenda:

x produkt zawiera wskazany alergen;

o produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)

(1) Zboża zawierające gluten, tj.: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe.

(2) Orzechy, tj: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.

Przedstawione informacje o alergenach sporządzone zostały wg najlepszej wiedzy Food World Sp. z o.o. i dotyczą produktów standardowych serwowanych w restauracji Salina.

Informacje tu zawarte odpowiadają stanowi rzeczy na dzień oddania do druku – kwiecień 2017 r. i mogą być w każdym czasie zmienione. Kontakt: Restauracja Salina, Pl. Św. Kingi 1, 32-700 Bochnia