**Jesień na talerzu – sezonowe menu w restauracjach Manufaktury**

**Jesień na dobre rozgościła się na naszych talerzach. Śliwkowo-jabłkowe desery, zupy-krem z dyni, a także aromatyczne grzyby – to tylko kilka propozycji, które można znaleźć w jesiennych menu w wybranych restauracjach na rynku Manufaktury. Jesieniary, nie zwlekajcie!**

**Jesieniarskie menu**

**Wybrane restauracje na rynku Manufaktury**

W **La Vende** fani jesiennych smaków odkryją dynię w różnorodnych, często zaskakujących połączeniach. Począwszy od rozgrzewających krewetek w sosie śmietanowo-dyniowym z curry i chili (47 zł), przez krem z dyni z sokiem z pomarańczy i balsamico (26 zł), czy sałatkę dyniową z kaczką (48 zł) aż po dania mączne – zjecie tu pierogi dyniowe (34 zł), gnocchi z kawałkami kaczki kozim serem i dynią (49 zł), a także ciasto dyniowe przekładane pomarańczą (26 zł).

W **Polce** czekają bardziej tradycyjne, ale uwielbiane przez wielu dania – m.in. barszcz ukraiński (26 zł), pierś z kaczki na puree z kasztanów i pietruszki (75 zł), a na deser… śliwki zapiekane pod owsianą kruszonką (34 zł), oczywiście w towarzystwie kremowych lodów.

**Szpulka** zaprasza na jesienne specjały: krem z dyni podkręcony aromatycznym chorizo, polędwiczkę wieprzową na puree z dyni, krem z borowika, a także makaronowe specjały, np. z polędwiczką wieprzową i borowikami.

Fani kuchni roślinnej mogą pewnym krokiem udać się do restauracji **Zielona**. Tam spróbują kremu z kalafiora z topinamburem (22 zł), burgera z pieczoną dynią i aromatycznym camembertem (44 zł) czy rolady grzybowej z sosem tymiankowym (46 zł)