

# BRUNCH

## „Na pobudzenie apetytu”

Custard Jajeczny | Szczypior | Kawior

Ceviche | Troć | Avocado

Siekany wołek | Leśne grzyby | Gorczyca

Krwista pomarańcza | Avocado | Grapefruit 

Krewetki | Koktajl | Ananas

Szynka Parmeńska | Melon | Szałwia

Gravlax | Chrzan | Szczypior

Komosa | Pomarańcz | Fenkuł 

Foie gras | Jabłko | Chili

Tuńczyk | Tataki | Wakame

Ostrygi | Mimolette | Cytryna

Figa | Kozi ser | granat

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Krabowe Rillets | Fenkuł | Koperk

Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej 

- Skomponuj własna przystawkę -

## „Grzech nie spróbować”

Kaczy Bulion | Imbir | Pierożki

Cielęcina | Parma | Szałwia

Krewetkowe ravioli | Maślana emulsja | Cytryna

Yakitori z kurczaka | Teryaki | Por

Wołowe Sataye | Sos z orzeszkow ziemnych | Kolendra

Fritatta | Warzywa | Zioła 

Gyoza | Kaczka | Imbir

Ziemniaki Anny | Chrupiąca Panchetta | Szczypiorek

Pierożki na parze | Stir fry warzywa | Sake 

## „Nie można przejść obojętnie”

Surf&Turf

Polędwica wołowa | Krewetki | Kolendra

## „Nie zapominajmy o Naszych Pocięchach”

Hot dog | Wiedeńska Kielbaska | Domowy Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Pomidor

Drobiowy Rosół | Lane kluski | Gotowany Kurczak

Kluseczki z Ricotty | Pomidorowy Sos | Parmezan

Lizaki z Kurczaka | Panko | Frytki

Tost | Sos Beszamel | Szynka & Ser

## „Zawsze znajdzie się miejsce na pyszny deser”

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów

przygotowanych przez Szefową Cukierni

Martę Noszczyk

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych,  
napojów bezalkoholowych.

Jak również Wino białe, czerwone i piwo

Cena 380zł

# BRUNCH

## „To stimulate the appetite”

Egg Custard | Chive | Caviar

Ceviche | Trout | Avocado

Chopped beef | Pickled mushrooms | Mustards seeds

Blood orange | Avocado | Grapefruit 

Prawns | Cocktail | Pineapple

Parma Ham | Quantalupa Melon | Sage

Gravlax | Horse-Radish | Chive

Quinoa | Orange | Fennel 

Foie Gras | Apple | Chilli

Tuna | Tataki | Wakame

Osyters | Mimolette | Lemon

Fig | Goat Cheese | Pomegranat

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Crab Rillets | Fennel | Dill

Homestead Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 

- Compose your own appetizer -

## „It's a sin not to try”

Duck Boullion | Ginger | Dumplings

Veal | Parma | Sage

Prawns Raviolli | Butter emulsion | Lemon

Chicken Yakitori | Teryiaki | Leek

Beef Sataye | Peanuts sauce | Coriander

Fritatta | Vegetables | Herbs 

Gyoza | Duck | Ginger

Anna potatoes | Crispy panchetta | Chive

Steamed Dumplings | Vegetables Stir fry | Sake 

## „You can't be indifferent about it”

Surf&Turf

Beef Fillet | Prawns | Coriander

## „Let's not forget about Our Kids”

Hot dog | Vienna Sausage | Homemade Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Tomato

Poultry Broth | Noodles | Boiled Chicken

Ricotta Noodles | Tomato Sauce | Parmesan Cheese

Chicken Lollipops | Panko | French Fries

Toast | Béchamel Sauce | Ham & Cheese

## „There is always space for a delicious dessert”

You can't resist trying a selection of desserts

prepared by our Pastry Chef

Marta Noszczyk

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly squeezed juices,  
soft drinks. As well as white wine, red wine and beer

Price 380 PLN