






BRUNCH NOWOROCZNY

„NA POBUDZENIE APETYTU”

Wołowe tatak | Por | Słodkie chilli
Tatar z troci | Avocado | Mango
Krwista pomarańcza | Avocado | Grapefruit 
Orzechowe Foie gras | Piklowany burak | Żel z buraka 
Carpaccio z bocznika | Orzechy laskowe | Pikle 
Bliny | Rilletes z kraba | Kawior
Hamachi | Sos crudo | Oliwa ziołowa
Kalarepa | Melon | Yuzu 
Wędzony śledź | Ziemniak | Gorczyca
Schab po warszawsku | Chrzan | Masło
Moskole | Kwaśna śmietana | Wędzony łosoś
Sery zagrodowe | Miód z kminem | Konfitura z czerwonej cebuli 

- SKOMONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ -

„NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJĘTNIE”

Ostrygi na trzy sposoby
Stacja Perrier Jouet
Polędwica Weelington | Sos béarnaise | Karmelizowane marchewki

„GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

Noworoczny żurek | Domowa biała | Chrzan
Jagnięca biodrówka | Jabłka z Grójca | Jarmuż
Konfitowana kaczka | Pomarańcze | Szałwia
Halibut | Mule | Chrupiące jajo
Pieczony seler | Cytrusowe viennoise | Vege demi 
Marchewkowe rosti | Kawior z bakłażana | Miso 
Ravioli z burakiem | Wędzona Ritta | Ziemniak 
Ziemniaki Anny | Chrupiąca panchetta | Szczypiorek
Słonecznik risotto | Tempeh | Nameko 
Cielęcina | Dziki brokuł | Migdały

„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
oraz napojów bezalkoholowych.
Jak również Wino białe, czerwone i piwo.

Cena 500 zł

NEW YEAR'S BRUNCH

„TO STIMULATE THE APPETITE”

Beef Tataki | Leek | Sweet Chili

Salmon Tartare | Avocado | Mango

Bloody Orange | Avocado | Grapefruit 

Nutty Foie Gras | Pickled Beet | Beet Gel 

King Oyster Mushroom Carpaccio | Hazelnuts | Pickles 

Blinis | Crab Rillettes | Caviar

Hamachi | Crudo Sauce | Herb-infused Oil

Kohlrabi | Melon | Yuzu 

Smoked Herring | Potato | Mustard

Warsaw-style Pork Loin | Horseradish | Butter

Moskole (Traditional Polish Pancakes) | Sour Cream | Smoked Salmon

Farmhouse Cheeses | Cumin Honey | Red Onion Jam 

- COMPOSE YOUR OWN APPETIZER -

„YOU CAN'T BE INDIFFERENT ABOUT IT”

Oysters Three Ways

Perrier Jouet Station

Beef Wellington | Béarnaise Sauce | Caramelized Carrots

„IT'S A SIN NOT TO TRY”

New Year's Sour Rye Soup | Homemade White Sausage | Horseradish

Lamb Shoulder | Grójec Apples | Kale

Duck Confit | Oranges | Sage

Halibut | Mussels | Crispy Egg

Roasted Celery Root | Citrus Viennoise | Vege Demi 

Carrot Rosti | Eggplant Caviar | Miso 

Beet & Smoked Ricotta Ravioli | Potato 

Anna Potatoes | Crunchy Pancetta | Chives

Sunflower Seed Risotto | Tempeh | Nameko Mushrooms 

Veal | Wild Broccoli | Almonds

„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 500 PLN

„NIE ZAPOMINAJMY O NASZYCH POCIECHACH”

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 Bezsamel | Szynka & Ser



„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

