

BRUNCH

z Mikołajem

„Na pobudzenie apetytu”

Siekany Tatar | Marynowane Grzyby | Szczypiorkowy Majo

Troć Fiordowa | Gin Verte | Ogórek

Hosomaki | Awokado | Marynowany Imbir 

Orzechowe Foie Gras | Piklowany Burak | Żel z Buraka 

Wędzony Śledź | Gorczyca | Jabłko

Tuńczyk | Tatatki | Sałatka Wakame

Burak | Jabłko | Gruszka 

Marynowany Jesiotr | Galaretką z Szampana | Koper

Schab Po Warszawsku | Chrzan | Masło

Koktajl z Krewetek | Cytryny | Sos Koktajlowy

Pasztet w Ciecście | Pickle | Konfitura

Moskole | Kwaśna śmietana | Wędzony Łosoś

Sery Zagrodowe | Miód z Kminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Grzech nie spróbować”

Grzybowe Connsome | Pierożki Grzybowe | Ziołowa Oliwa

Wołowe mini Steki | Szpinak | Młotkowany pieprz

Kaczka | Rolada | Żurawina

Sandacz | Sos Polski | Jajko

Pierogi | Wędzony Twaróg | Chrupiący Por 

Kalafior Milanese | Parmezan | Jogurt 

Gołąbki | Kasza Gryczana | Grzyby 

Frytki | Chrupiąca Panchetta | Szczypiorek

Frittata | Warzywa | Wędzona Rita 

Konfitowana Jagnięcina | Bocznik | Kapusta



„Nie można przejść obojętnie”

Kulebiak | Łosoś | Sos Holenderski



„Nie zapominajmy o Naszych Pocięchach”

Hot dog | Wiedeńska Kiełbaska | 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 | Szyntka & 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

with Santa Claus

„To stimulate the appetite”

Chopped Tartar | Marinated Mushrooms | Chive Mayo

Fjord Trout | Gin Verte | Cucumber

Hosomaki | Avocado | Marinated Ginger 

Cashew Nuts Foie Gras | Pickled Beetroot | Beetroot 

Smoked Herring | Mustard Seeds | Apple

Tuna | Tataki | Wakame Salad

Beetroot | Apple | Pear 

Marinated Sturgeon | Champagne Jelly | Dill

Pork Fillet in Warsaw Style | Horseradish | Butter

Prawns Cocktail | Lemons | Cocktail Sauce

Baked en Croute | Pickles | Confiture

Moskole Pancake | Sour Cream | Smoked Salmon

Homestead Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 

- Compose your own appetizer -



„It's a sin not to try”

Mushrooms Connsome | Mushrooms Dumplings | Herb Oil

Mini Beef Steaks | Spinach | Cracked Pepper

Duck | Roulade | Cranberry

Zander | Polish Sauce | Egg

Dumplings | Smoked Cheese | Crispy Leek 

Cauliflower Milanese | Parmesan | Yogurt 

Gołąbki | Buckwheat Barley | Mushrooms 

Fries | Crispy Panchetta | Chives

Frittata | Vegetables | Smoked Rita 

Confit Lamb | Oyster Mushroom | Cabbage



„You can't be indifferent about it”

Kulebiak | Salmon | Hollandaise Sauce



„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