

Wieśkanoc

„Na pobudzenie apetytu”

Jaja Mimosa | Szczypior | Kawior z Troci
Wędzona Szyńka | Białe Szparagi | Sos Tatarski
Siekany wołek | Leśne grzyby | Gorczyca
Krwista pomarańcza | Awocado | Grapefruit 
Paszтет w cieście | Jabłkowy chutney | Imbir
Ziemniaczane Rosti | Wędzony Łosoś | Creme Fraiche
Gravlax | Chrzan | Szczypior
Komosa | Pomarańcz | Fenkuł 
Sałatka Jarzynowa | Przepiórcze Jajo | Ziola
Babka Paszтетowa | Boczek | Lubczyk
Pieczone mięsa | Sos Cumberland | Sos Ravigot
Wędzony śledź | Ziemniak | Gorczyca
Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło
Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki
Kacze Rillets | Wędzona śliwka | Tymianek
Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Grzech nie spróbować”

Barszcz Biały | Biała kiełbasa | Jajo
Kacza Rolada | Czarne Kurki | Szałwia
Sztuka mięsa z rosołu | Sos Chrzanowy | Koperek
Sandacz | Sos Polski | Jajo
Biała kiełbasa | Cebulowa Marmolada | Musztarda figowa
Klops z jajkiem | Grzyby | Trybula
Kopytka Ziołowe | Maślana Emulsja | Oliwa 
Babka ziemniaczna | Boczek | Szczypior
Słonecznikowe Risotto | Tempeh | Nameko 

„Nie można przejść obojętnie”

Pieczona Szyńka Glazurowana w Miodzie | Ziemniaki Boulangere |
Wędzona Kapusta
Rybny Wellington | Sos Bernaise | Mix sałat

„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 | Szyńka & 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.



Cena 380zł

Easter

„To stimulate the appetite”

Mimosa egg | Chive | Trout Caviar
Smoked Ham | White Asparagus | Tartar Sauce
Chopped beef | Pickled mushrooms | Mustards seeds
Blood orange | Avocado | Grapefruit 
Pate en croute | Apple chutney | Ginger
Potatoes Rosti | Smoked Salmon | Creme Fraiche
Gravlax | Horse-radish | Chive
Quinoa | Orange | Fennel 
Vegetables Salad | Quail Egg | Herbs
Meat pate Baba | Bacon | Lovage leaves
Roasted meats assorted | Cumberland Sauce | Ravigot Sauce
Smoked herring | Potatoes | Mustard seeds
Pork fillet in Warsaw style | Horse-radish | Butter
Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki
Duck Rillets|Smoked Plum|Thyme
Moskole | Sour crea | Smoked salmon
Homestead Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 
- Compose your own appetizer -

„It's a sin not to try”

White Borsch | White sausage | Egg
Duck Roullade | Black trumpet mushrooms | Sage
Beef from the broth | Horse-radish sauce | Dill
Zandder | Mushrooms | Herbs
Home made white sausage | Onion marmalade | Fig Mustard
Meat loaf with egg | Mushrooms | Chervil
Potatoes Dumplings | Butter Emulssion | Olive oil 
Potatoes Baba | Bacon | Chive
Sunflower risotto | Tempeh | Nameko mushrooms 

„You can't be indifferent about it”

Roasted Ham glazed in honey | Potatoes Boulangere | Smoked cabbage
Fish Wellington | Bernaise Sauce | Salad mix

„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.

Price 380 PLN