

BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Wołowe Tatakiki | Por | Słodkie Chili

Tatar Wołowy | Pikle | Gorczyca

Krwista pomarańcza | Avocado | Grapefruit 

Orzechowe Foie Gras | Piklowany Burak | Żel z buraka 

Carpaccio z Bocznika | Orzechy Laskowe | Pikle 

Pieczona Wołowina | Makaron Soba | Ogórek

Bliny | Rillets z kraba | Kawior

Hamachi | Crudo sos | Oliwa Ziołowa

Kalarepa | Melon | Yuzu 

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło

Marynowany jesiotr | Galaretka z Szampana | Koper

Moskole | Kwaśna śmietana | Wędzony łosoś

Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej 

- Skomponuj własną przystawkę -

„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 | Szynka & Ser

„Nie można przejść obojętnie”

Polędwica Weelington | Sos Bearnise | Karmelizowane Marchewki

„Grzech nie spróbować”

Bouillabaisse | Morskie Ryby | Grzanki

Biodrówka Wołowa | Czarne Kurki | Jabłko

Konfitowana Kaczka | Pomarańcze | Szałwia

Halibut | Mule | Chrupiące Jajo

Bakłażan | Warzywa Stir Fry | Kolendra 

Pad Thai | Tofu | Nerkowiec 

Ravioli | Łosoś | Szpinak

Ziemniaki Anny | Chrupiąca Panchetta | Szczypiorek

Fregola | Cytrusy | Bursztyn 

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,
napojów bezalkoholowych.

Jak również Wino białe, czerwone i piwo

Cena 380zł

BRUNCH

„To stimulate the appetite”

Beef tataki | Leek | Sweet chilli

Beef Tartar | Pickels | Mustard Seeds

Blood orange | Avocado | Grapefruit 

Cashew Nuts Foie Gras | Pickled Beetroots | Beetroots gel 

Oyster mushroom carpaccio | Hazelnuts | Pickel 

Roasted Beef | Soba Noodles | Cucumber

Bliny | Crab Rilletts | Caviar

Hamachi | Crudo | Herbs oil

Kohlrabi | Melon | Yuzu 

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Pork fillet in Warsaw style | Horse-radish | Butter

Marinated Sturgeon | Champagne Jelly | Dill

Moskole | Sour cream | Smoked salmon

Homestead Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 

- Compose your own appetizer -

„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

„You can't be indifferent about it”

Wellington Beef | Bearnise Sauce | Caramelized Carrot

„It's a sin not to try”

Bouillabaisse | Sea Fish | Croutons

Beef Rump | Trumpet mushrooms | Apple

Confit duck leg | Orange | Sage

Halibut | Moussels | Crispy egg

Aubergine | Stir Fry Vegetables | Coriander 

Pad Thai | Tofu | Cashewnuts 

Ravioli | Salmon | Spinach

Anna potatoes | Crispy panchetta | Chive

Fregola | Citrus | Amber Cheese 

Veal | Wild Broccoli | Almond

„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