

BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Sashimi | Sandacz | Crudo

Pate w cieście | Konfitura | Pikle

Siekany wołek | Leśne grzyby | Gorczyca

Cukinia | Mimosa | Szczypior 

Kurczak Zagrodowy | Sos cezar | Rzymska

Moskole | Gravad Iax | Creme Fraiche

Tuńczyk | Tatar | Yuzu

Ser feta | Warzywa | Vinaigrette 

Mortadella | Ricotta | Pistacje

Mus Foie Gras | Brioche | Konfitura

Ogórek | Rillets z łososia | Koperek

Krewetki | Soba | Swet Chilli

Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło

Cykoria | Morela | Gorgonzola

Bresola | Rukola | Balsamico

Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Nie zapominajmy o Naszych Pocięciach”

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”

Pieczony Kurczak Zagrodowy | Karmelizowana Marchew | Sos Grzybowy

„Grzech nie spróbować”

Consome z Kaczki | Lane Kluski | Warzywa Julienne

Stek pluma | Panko | Tonkatsu

Biodrówka Cielęca | Czarne Kurki | Lubczyk

Troć Firodowa | Maślana emulsja | Mule

Wołowe medaliony | Czarny pieprz | Demi

Yakitori | Tofu | Por 

Pierogi | Soczewica | Pesto 

Ziemniaki Anny | Lubczyk | Chipsy z szynki

Caneleoni | Szpinak | Ricotta 

„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
i napojów bezalkoholowych.

Cena 380zł

BRUNCH

„To stimulate the appetite”

Sashimi | Zander | Crudo

Pate en Croute | Confiture | Pickles

Chopped Beef | Pickled Mushrooms | Mustards Seeds

Zucchini | Mimosa | Chive 

Free Range Chicken | Cesar Sauce | Baby Gem

Potatoes Pancakes | Salmon Gravavlax | Creme Fraiche

Tuna | Tatar | Yuzu

Feta Chesse | Vegetables | Vinaigrette 

Mortadella | Ricotta | Pistacio

Foie Gras Mousse | Brioche | Confiture

Cucumber | Salmon Rillets | Dill

Prawns | Soba | Sweet Dhilli

Pork fillet in Warsaw style | Horse-radish | Butter

Chicory | Apricot | Gorgonzola cheese

Bresola | Rukola | Balsamico

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”

Roasted Free Range Chicken | Caramelized Carrot | Mushrooms Sauce

„It's a sin not to try”

Duck Consome | Noodles | Vegetables Julienne

Pluma stek | Panko | Tonkatsu

Veal Rump | Black Trumpet Mushrooms | Lovage leaves

Fiord trout | Butter emulsion | Mules

Beef Medalion | Black Pepper | Demi Sauce

Yakitori | Tofu | Leek 

Dumplings | Lentils | Herbs pesto 

Anna Potatoes | Lovage leaves | Ham Chips

Canelleoni | Spinach | Ricotta 

„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 and soft drinks.

Price 380 PLN