

# BRUNCH NOWOROCZNY

## „NA POBUDZENIE APETYTU”

Wołowe tataki | Por | Słodkie chilli

Nigiri | Troć | Wasabi

Krwista pomarańcza | Avocado | Grapefruit 🍃

Orzechowe Foie gras | Piklowany burak | Żel z buraka 🍃

Bocznik | Ceviche | Ananas 🍃

Pasztet w cieście | Cielęcina | Chutney

Cesar | Kurczak Millanese | Sałata Rzymska

Tuńczyk | Tatar | Lubczyk

Okoń | Crudo sos | Oliwa Ziołowa

Marchewkowy Hummus | Słonecznik | Kumin 🍃

Terrina Foie Gras | Pigwa | Koniak

Wędzony śledź | Ziemniak | Twaróg

Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło

Moskole | Kwaśna śmietana | Wędzony łosoś

Sery zagrodowe | Miód z kminem | Konfitura z czerwonej cebuli 🍃

– SKOMPONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ –

## „NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJĘTNIE”

Ostrygi Rockefeller

Rostbef z Pniew | Sos Bernasie | Karmelizowana Marchewka

## „GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

Noworoczny żurek | Domowa biała | Chrzan

Cielęca Biodrówka | Grzyby | Jarmuż

Yakitori | Kurczak | Por

Rolada z Gesi | Żurawina | Szałwia

Jesiotr | Jajo | Kawior

Gyoza | Tofu | Kapusta Pekieńska 🍃

Kalafior | Cytryna | Imbir 🍃

Ravioli | Orkisz | Brokuł 🍃

Ziemniaki Anny | Chrupiąca panchetta | Szczypiorek

Słonecznik risotto | Tempeh | Nameko 🍃

Pluma Wieprzowa | Chorizo | Migdały

## „SELEKCJA WYŚMIENTYCH DESERÓW”

### SZCZEGÓŁY

### NOWOROCZNEGO BRUNCHU:

Bunch Noworoczny w Pawilonie od 13:00 do 17:00 w dniu 01.01.2025

Kieliszek szampana na przywitanie.

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych i napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Cena 500 PLN

# NEW YEAR'S BRUNCH

## "TO STIMULATE THE APPETITE"

Beef Tataki | Leek | Sweet Chili

Nigiri | Trout | Wasabi

Bloody Orange | Avocado | Grapefruit 🍃

Cashew Nuts Foie Gras | Pickled Beet | Beet Gel 🍃

Oyster musshorm | Ceviche | Pineapple 🍃

Pate En Croute | Veal | Chutney

Cesar | Chicken Millanese | Baby Gem

Tuna | Tartar | Lovage Leaves

Sea Bass | Crudo | Herbs oil

Carrot Hummus | Sunflower Seeds | Cumin 🍃

Foie Grass Terrine | Quince | Cognac

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"

Rockefeller Oysters

Rostbeef From Pniew | Bearnaise Sauce | Caramelized Carrot

## "IT'S A SIN NOT TO TRY"

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

Veal rump | Mushrooms | kale

Yakitori | Chicken | Leek

Goose Roullade | Cranberries | Sage

Sturgeon | Egg | Caviar

Gyoza | Tofu | Chinnese Cabagge 🍃

Cauliflower | Lemon | Ginger 🍃

Ravioli | Spelt | Broccoli 🍃

Anna Potatoes | Crunchy Pancetta | Chives

Sunflower Seed Risotto | Tempeh | Nameko Mushrooms 🍃

Pork Pluma Stek | Chorizo | Almond

## "A SELECTION OF DELICIOUS DESSERTS"

## DETAILS OF NEW YEAR'S BRUNCH:

New Year's Bunch at the Pawilon from 1:00 PM to 5:00 PM on 01.01.2025

A glass of champagne to welcome you.

Choice of a wide range of teas, coffees, freshly squeezed juices  
and non-alcoholic and alcoholic beverages.

Price 500 PLN