

# BRUNCH

## „Na pobudzenie apetytu”

Troć | Ceviche | Piklowany Ananas  
Okoń Morski | Sos Crudo | Wakame  
Siekany Wołek | Leśne Grzyby | Gorczyca  
Sałata Rzymska | Tofu | Sos Vege Cezar   
Makaron Soba | Wołowina | Kompresowany Ogórek  
Wołowina Tataki | Wakame | Miso Mayo  
Moskole | Gravlax | Crème Fraîche  
Noodle z Tuńczyka | Yukhoe | Grzyby Nameko  
Hummus | Warzywne Crudités | Owoc Granatu   
Koktajl z Krewetek | Marynowana Brzoskwinia | Siekana Sałata  
Foie Gras Terrine | Figa | Konfitura  
Pieczona Dynia | Ser Feta | Jarmuż  
Makaron Orecchiette | Wędzony Kurczak | Suszone Pomidory  
Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło  
Buraczane Carpaccio | Lubczyk | Jabłko   
Custard Jajeczny | Kawior z Troci | Szczypior  
Bresola | Rukola | Balsamico  
Sery Zagrodowe | Miód z Kuminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

## „Nie zapominajmy o Naszych Pociachach”

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

## „Nie można przejść obojętnie”

Kulebiak | Łosoś | Sos Holenderski

## „Grzech nie spróbować”

Rosół z Pieczonej Kury | Warzywa Julienne | Lane Kluski  
Schab z Młodego Prosięcia | Sos Myśliwski | Wędzona Śliwka  
Wołowe Poliki | Czarne Kurki | Piklowane Cebulki  
Sandacz | Cydrowy Beurre Blanc | Szpinak  
Krewetki | Ryż Stir-Fry | Furikake  
Yakitori | Tofu | Teriyaki   
Kopytka | Grzybowe Veloute | Smażone Grzyby   
Ziemniaki Boulangère | Cebula | Panchetta  
Warzywa Korzeniowe | Miód | Kardamon 

## „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 380 PLN

# BRUNCH

## „To stimulate the appetite”

Trout | Ceviche | Pickled Pineapple

Sea Bass | Crudo Sauce | Wakame

Chopped Beef | Pickled Mushrooms | Mustards Seeds

Romaine Lettuce | Tofu | Vege Cesar Sauce 🌿

Soba Noodles | Beef | Compressed Cucumber

Tataki Beef | Wakame | Miso Mayo

Potatoes Pancakes | Salmon Gravlax | Crème Fraîche

Tuna Noodles | Yukhoe | Namekeo Mushrooms

Hummus | Vegetable Crudités | Pomegranate 🌿

Prawn Cocktail | Marinated Peaches | Chopped Salad

Foie Gras Terrina | Fig | Jam

Roasted Pumpkin | Feta Cheese | Kale

Orecchiette | Smoked Chicken | Dried Tomatoes

Pork fillet in Warsaw Style | Horseradish | Butter

Beetroot Carpaccio | Lovage | Apple 🌿

Egg Custard | Trout Caviar | Chives

Bresola | Arugula | Balsamico

Farm 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”

Kulebiak | Salmon | Hollandaise Sauce

## „It's a sin not to try”

Roasted Chicken Broth | Julienne Vegetables | Poured Noodles

Loin of Young Piglet | Hunter Sauce | Smoked Plum

Beef Cheeks | Black Chanterelles | Pickled Onions

Zander | Cider Beurre Blanc | Spinach

Prawns | Stir-Fry Rice | Furikake

Yakitori | Tofu | Teriyaki 🌿

Potatoes Dumplings | Mushrooms Veloute | Fried Mushrooms 🌿

Boulangère Potatoes | Onion | Panchetta

Roots Vegetables | Honey | Cardamom 🌿

## „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