

BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Jaja Mimosa | Szczypior | Kawior z Troci
Wędzona Szyńka | Białe Szparagi | Sos Tatarski
Siekany Wołek | Leśne Grzyby | Gorczyca
Krwista Pomarańcza | Awocado | Grejpfrut 
Paszтет w Ciecście | Jabłkowy Chutney | Imbir
Ziemniaczane Rosti | Wędzony Łosoś | Crème Fraîche
Gravadlax | Chrzan | Szczypior
Tataki z Tuńczyka | Wakame | Teriyaki
Komosa | Pomarańcza | Fenkuł 
Sałatka Jarzynowa | Przepiórcze Jajo | Zioła
Babka Paszтетowa | Boczek | Lubczyk
Pieczone Mięsa | Sos Cumberland | Sos Ravigotte
Wędzony Śledź | Ziemniak | Gorczyca
Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło
Jajka | Pieczarki | Lubczyk
Kacze Rillettes | Wędzona Śliwka | Tymianek
Sery Zagrodowe | Miód z Kuminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli 
- Skomponuj własną przystawkę -

„Nie zapominajmy o Naszych Pocięchach”

Hot Dog | Wiedeńska Kielbaska | 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”

Polędwica Wellington | Sos Berneński | Ziemniaczane Pureé
Rolada z Jesiotra | Cydrowy Beurre Blanc | Kawior z Troci

„Grzech nie spróbować”

Domowy Rosół | Lane Kluski | Warzywne Julienne
Biodrówka Cielęca | Gin Verte | Jabłko
Wołowe Zrazy | Boczek | Demi
Ravioli z Burakiem | Wędzona Ritta | Ziemniak 
Okoń Morski | Bisq | Szyjki Rakowe
Pierogi | Wędzony Twaróg | Chrupiący Por
Yakitori z Kurczaka | Por | Teriyaki
Kluski Śląskie | Ziołowa Oliwa | Chrupiąca Gęś
Babka Ziemniaczana | Boczek | Szczypior
Kalafior Milanese | Parmezan | Jogurt 

„Zawsze znajdzie się miejsce na pyszny deser”

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów przygotowanych przez Szefową Cukierni.

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

Cena 480zł

BRUNCH

„To stimulate the appetite“

Mimosa Eggs | Chives | 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 | Crème Fraîche
Gravadlax | Horseradish | Chives
Tuna Tataki | Wakame | Teriyaki
Quinoa | Orange | Fennel 🍃
Vegetables Salad | Quail Egg | Herbs
Pate Cake | Bacon | Lovage
Roasted Meats | Cumberland Sauce | Ravigotte Sauce
Smoked Herring | Potato | Mustard Seeds
Pork fillet in Warsaw Style | Horseradish | Butter
Eggs | Champignons | Lovage
Duck Rillettes | Smoked Plum | Thyme
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“

Beef Wellington | Béarnaise Sauce | Mashed Potatoes
Sturgeon Roulade | Cider Beurre Blanc | Trout Caviar

„It's a sin not to try“

Homemade Chicken Broth | Poured Noodles | Julienne Vegetables
Veal Rump | Verte Gin | Apple
Beef Roulades | Bacon | Demi
Beetroots Ravioli | Smoked Ritta | Potatoes 🍃
Sea Bass | Bisq | Crayfish Tails
Dumplings | Smoked Cheese | Crispy Leek
Chicken Yakitori | Leek | Teriyaki Sauce
Silesian Dumplings | Herbs Oil | Crispy Goose
Potato Cake | Bacon | Chive
Cauliflower Milanese | Parmesan | Yoghurt 🍃

„There is always space for a delicious dessert“

You can't resist trying a selection of desserts prepared by our Pastry Chef.

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly squeezed juices and soft drinks.

Price 480 PLN