

BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Tatar ze Śledzia | Chrzan | Koper

Paté z Ciecicie | Konfitura | Pikle

Siekany Wołek | Marynowana Dynia | Gorczyca

Pieczony Burak | Kozi Ser | Gruszka | Orzechy 

Kurczak Zagrodowy | Sos Cezar | Sałata Rzymska

Moskole | Gravad Lax | Creme Fraiche | Kawior

Sałatka Waldorf | Winogrono | Jabłko

Ser Feta | Warzywa | Vinaigrette 

Selekcja Wędlin Dojrzewających | Rukola | Owoce Sezonowe

Ogórek | Rillettes z Łososia | Koperek

Sałatka Ziemniaczana | Jajko Przepiórcze | Ryba Wędzona

Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło

Półgęsek | Selerowe Remulade | Rodzynki

Krewetki | Chrzan | Majonez | Koperek | Chałka

Sery Zagrodowe | Konfitura z Czerwonej Cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Nie zapominajmy o Naszych Pociachach”

Hot Dog | Wiedeńska Kiełbaska | Domowy Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Pomidor

Krem z pomidorów | Maliny | Oliwa

Lizaki z Kurczaka | Panko | Frytki

„Nie można przejść obojętnie”

Selekcja Pierogów | Dodatki

Polędwica wieprzowa faszerowana grzybami i owocami suszonymi

„Grzech nie spróbować”

Krem z Pieczonego Buraka | Saccottini z Gruszką

Consommé z Pieczonej Kaczki | Spatzle | Warzywa Julienne

Ryba Lin | Śmietana | Por

Gęś | Suszone Śliwki | Demi Glace

Wołowina | Borowiki | Sos Naturalny

Gnocchi | Mascarpone | Orzech Włoski 

Pureé Ziemniaczane | Zielona Cebulka 

Selekcja Warzyw Okopowych 

„Zawsze znajdzie się miejsce na pyszny deser”

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

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych i napojów bezalkoholowych oraz piwa i wina białego, czerwonego i musującego.

Cena 450 PLN

BRUNCH

„To stimulate the appetite“

Pate En Croute | Confiture | Pickles
Chopped Beef | Marinated Pumpkin | Mustards Seeds
Roasted Beetroot | Goat Cheese | Pear | Nuts
Free Range Chicken | Cesar Sauce | Baby Gem
Potatoes Pancakes | Salmon Gravavlax | Creme Fraiche | Caviar
Waldorf Salad | Grapes | Apple
Feta Chesse | Vegetables | Vinaigrette 
Selection Of Ripening Meats | Rocket | Seasonal Fruits
Cucumber | Salmon Rillets | Dill
Potato Salad | Quail Egg | Smoked Fish
Pork Fillet In Warsaw Style | Horse-Radish | Butter
Goose | Celery Remulade | Raisin
Prawns | Horseradish | Mayo | Dill | Brioche
Farm Cheese | Redberries Jam | Red Onion Comfiture 

- Compose your own appetizer -

„Let's not forget about Our Kids“

Hot Dog | Vienna Sausage | Homemade Ketchup
Mini Cheeseburger | Brioche | Tomato
Tomato Cream | Raspberries | Olive Oil
Chicken Lollipops | Panko | Fries

„You can't be indifferent about it“

Selection of polish dumplings | sides
Pork tenderloin stuffed with mushrooms and dried fruits

„It's a sin not to try“

Roasted Beetroot Cream | Saccottini with Pear
Roast Duck Consommé | Spätzle | Julienne Vegetables
Tench Fish | Cream | Leek
Goose | Dried Plums | Demi-Glace
Beef | Porcini Mushrooms | Natural Sauce
Gnocchi | Mascarpone | Walnut 
Mashed Potatoes | Green Onion 
Selection of Root Vegetables 

„There is always space for a delicious dessert“

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

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly squeezed juices, soft drinks, beer, red and white wine and prosseco.

Price 450 PLN