

# BRUNCH

## „Na pobudzenie apetytu”

Selekcja Ryb Wędzonych

Pate w Cięście | Konfitura | Pickle

Siekany Wołek | Marynowana Dynia | Gorczyca

Salaty Ogrodowe | Cytrusy | Ser Pleśniowy | Granat 

Tuńczyk | Fasolka Szparagowa | Oliwki | Pomidorki Cherry

Quiche | Gruszka | Camembert

Soczewica | Grzyby | Warzywa Okopowe | Pietruszka

Ser Feta | Warzywa | Vinaigrette 

Selekcja Wędlin Dojrzewających | Rukola | Owoce Sezonowe

Pieczone Bataty | Pomarańcze | Ser Koryciński

Rostbef Marynowany | Sos Tatarski

Vitello Tonato | Sos Kaparowy

Krewetki | Chrzan | Majonez | Koperek | Chałka

Sery Zagrodowe | Konfitura z Czerwonych Owoców | Konfitura z Cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

## „Nie zapominajmy o Naszych Pociachach”

Hot Dog | Vienna Sausage | Homemade Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Tomato

Tomato Cream | Raspberries | Olive Oil

Chicken Lollipops | Panko | Fries

## „Nie można przejść obojętnie”

Krewetki w emulsji maślanej | Tagliatelle

Półdwica Wołowa | Demi Glace | Sos Holenderski

## „Grzech nie spróbować”

Krupnik Grzybowy | Wędzony

Krem z Dyni | Pomarańcze

Łosoś | Sos Szafranowy

Pierś z Perlicy | Naturalny Sos Szałwiowy

Schab z Dzika | Sos Jałowcowy

Shepherds Pie | Wegańskie Mięso Mielone | Ziemniaki 

Warzywne Mille Foglie 

Selekcja Warzyw z Pary 

## „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“

Selection of Smoked Fish

Pâté in Pastry | Jam | Pickles

Chopped Beef | Marinated Pumpkin | Mustard

Garden Salads | Citrus | Blue Cheese | Pomegranate 

Tuna | Green Beans | Olives | Cherry Tomatoes

Quiche | Pear | Camembert

Lentils | Mushrooms | Root Vegetables | Parsley

Feta Cheese | Vegetables | Vinaigrette 

Selection of Aged Meats | Arugula | Seasonal Fruits

Roasted Sweet Potatoes | Oranges | Koryciński Cheese

Marinated Roast Beef | Tartar Sauce

Vitello Tonnato | Caper Sauce

Shrimps | Horseradish | Mayonnaise | Dill | Sweet Bread

Farm Cheeses | Red Fruit Jam | Onion Jam 

- 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“

Shrimp in a butter emulsion | Tagliatelle

Beef Tenderloin | Demi-Glace | Hollandaise Sauce

## „It's a sin not to try“

Mushroom Krupnik | Smoked

Pumpkin Cream | Oranges

Salmon | Saffron Sauce

Guinea Fowl Breast | Natural Sage Sauce

Wild Boar Loin | Juniper Sauce

Shepherd's Pie | Vegan Minced Meat | Potatoes 

Vegetable Mille-Feuille 

Steamed Vegetable Selection 

## „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 prosecco.

Price 450 PLN