



BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Jaja Mimosa | Szczypior | Kawior z troci
Wędzona szynka | Białe szparagi | Sos tatarski
Siekany wołek | Leśne grzyby | Gorczyca
Paszтет w cieście | Czerwone owoce | Sos chrzanowy
Gravadlax | Rosti ziemniaczane | Kwaśna śmietana | Kawior
Sałatka Jarzynowa | Przepiórcze jajo | Zioła
Pieczone mięsa | Sos Cumberland | Sos Ravigot
Selekcja wędzonych ryb | Pieczone cytrusy
Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło
Jajka | Guacamole | Kolendra
Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej cebuli 
Paszтет z ciecierzycy | Sezam | Oliwa cytrynowa 
Quiche | Por | Suszone pomidory | Szczypior 

- Skomponuj własna przystawkę -



„Nie zapominajmy o Naszych Pociachach”

Hot dog | Wiedeńska kielbaska | Domowy ketchup
Mini Cheeseburger | Brioche | Pomidor
Krem z pomidorów | Maliny | Oliwa
Lizaki z kurczaka | Panko | Frytki

„Nie można przejść obojętnie”

Filet mignon | Szparagi | Sos Perigueux
Dorsz | Szparagi | Buerre blanc | Kawior z pstrąga

„Grzech nie spróbować”

Barszcz biały | Biała kielbasa | Jajo
Sandacz | Sos polski | Jajo
Udo z kaczki | Miód | Czerwona porzeczka
Udziec jagnięcy | Sos Bordelaise | Rozmaryn
Biała kielbasa | Sos chrzanowy | Gorczyca | Prażona cebula
Puree ziemniaczane | Zielona cebulka 
Pieczony kalafior | Masło | Tymianek 
Selekcja warzyw sezonowych | Emulsja maślana | Brokuł | Młoda marchew
| Zielone szparagi | Portobello

„Zawsze znajdzie się miejsce na pyszny deser”

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

Do wyboru szeroki wybór herbat, kaw, świeżo wyciskanych soków,
napojów bezalkoholowych.

520 zł (cena bez napoi alkoholowych)
+100 zł (pakiet napoi alkoholowych)

BRUNCH

„To stimulate the appetite“

Mimosa egg | Chive | Trout Caviar
Smoked ham | White asparagus | Tartar sauce
Chopped beef | Pickled mushrooms | Mustards seeds
Pate en croute | Red fruit | Horseradish sauce
Gravadlax | Potato rosti | Cream fraiche | Caviar
Vegetables Salad | Quai | Egg | Herbs
Roasted meats assorted | Cumberland Sauce | Ravigot Sauce
Selection of smoked fish | roasted citrus
Pork fillet in Warsaw style | Horse-radish | Butter
Egg | Guacamole | coriander
Farm cheese | Honey with cumin | Red onion confiture 
Chickpea pate | Seas am | Lemon olives oil 
Quiche | Leek | Semi dry tomato | Chives 

- Compose your own appetizer -

„Let's not forget about Our Kids“

Hot dog | Winner sausage | Homemade ketchup
Mini Cheeseburger | Brioche | Tomatoes
Tomatos cream soup | Raspberries | Olive oil
Chicken lollipos | Panko | French fries

„You can't be indifferent about it“

Filet mignon | Asparagus | Perigueux
Cod | Asparagus | buerre blanc sauce | Trout caviar

„It's a sin not to try“

White Borsch | White sausage | Egg
Zandder | Polish Sauce | Egg
Duck leg | Honey | Red currant
Lamb | Bordelaise sauce | Rosemary
Home made white sausage | Horseradish sauce | Mustard seeds | Roasted onion
Mashed potato | Chives 
Roasted cauliflower | Butter | Thyme 
Selection of seasonal vegetables | Butter emulsion | Broccoli | Young carrots
| Green asparagus | Portobello

„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.

520 PLN (price without alcoholic beverages)
+100 PLN (alcoholic beverage package)