




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
Gravlax | Rosti ziemniaczane | Kwaśna śmietana | Kawior
Sałatka jarzynowa | Przepiórcze jajo | Zioła
Pieczone mięsa | Sos Cumberland | Sos ravigote
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”

Schab jagnięcy | Sos bordelaise | Purée ziemniaczane
Rumsztyk z białej kielbasy | Sos jajeczny

„Grzech nie spróbować”

Consommé z kaczki | Lane kluski | Warzywa julienne
Łosoś | Bisque | Szyjki rakowe
Perlica | Sos szalwiowy
Ossobuco | Ragout warzywne
Ravioli ze szparagami i ricottą | Emulsja maślana 
Chicche ziemniaczane | Oliwa ziołowa 
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 eggs | Chives | Trout caviar
Smoked ham | White asparagus | Tartar sauce
Beef tartare | Wild mushrooms | Mustard seeds
Pâté en croûte | Red berries | Horseradish sauce
Gravlax | Potato rosti | Sour cream | Caviar
Traditional vegetable salad | Quail egg | Herbs
Roasted meat selection | Cumberland sauce | Ravigote sauce
Selection of smoked fish | Roasted citrus
Pork loin, Warsaw style | Horseradish | Butter
Eggs | Guacamole | Coriander
Farmhouse cheeses | Honey with cumin | Red onion confit 
Chickpea pâté | Sesame | Lemon olive oil 
Quiche | Leek | Sun-dried tomatoes | 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”

Lamb loin | Bordelaise sauce | Potato purée
White sausage rump steak | Egg sauce

„It's a sin not to try”

uck consommé | Spätzle | Julienne vegetables
Salmon | Bisque | Crayfish tails
Guinea fowl | Sage sauce
Ossobuco | Vegetable ragout
Ravioli with asparagus and ricotta | Butter emulsion 
Potato chicche | Herb olive oil 
Selection of seasonal vegetables | Butter emulsion | Broccoli | Baby 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)