

BRUNCH

„Na pobudzenie apetytu”

Solony dorsz | Kapusta | Koper

Pate w cieście | Konfitura | Pickle

Siekany wołek | Marynowana dynia | Gorczyca

Zielone szparagi | Szyńka dojrzewająca | Jajko | Majonez 

Kurczak zagrodowy | Sos cezarski | Sałata rzymska

Moskole | Gravlax | Crème fraîche | Kawior

Tuńczyk | Tatar | Yuzu

Ser feta | Warzywa | Vinaigrette 

Selekcja wędlin dojrzewających | Rukola | Owoce sezonowe

Ogórek | Rillettes z łososia | Koperek

Quiche | Szparagi | Gorgonzola

Schab po warszawsku | Chrzan | Masło

Tataki wołowe | Por | Miso

Krewetki | Chrzan | Majonez | Koperek | Chałka

Sery zagrodowe | Konfitura z czerwonych owoców | Konfitura z czerwonej cebuli 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Nie zapominajmy o Naszych Pociachach”

Domowy rosół | Makaron jajeczny

Farfalle | Sos boloński

Mini cheeseburger | Brioche | Pomidor

Lizaki z kurczaka | Panko | Frytki

„Nie można przejść obojętnie”

Krewetki | Emulsja maślana | Chili

Polędwica wołowa | Trufła | Demi-glace

„Grzech nie spróbować”

Zupa z młodych jarzyn | Szafran | Białe wino

Okoń morski | Masło kaparowe | Koperek

Kotlet de volaille

Ossobuco cielęce | Ragout z warzyw okopowych

Caramelle | Szpinak | Ricotta 

Ravioli | Szparagi | Mascarpone

Ziemniaki wczesne | Czosnek niedźwiedzi | Koperek 

Warzywa sezonowe | Szparagi | Dziki brokuł | Kalafior | Młoda marchew 

„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, a także piw oraz win: białych, czerwonych i musujących.

Cena 420 zł

BRUNCH

„To stimulate the appetite“

Salted cod | Cabbage | Dill
Pâté en croûte | Confiture | Pickles
Beef tartare | Marinated pumpkin | Mustard seeds
Green asparagus | Cured ham | Egg | Mayonnaise 
Free-range chicken | Caesar dressing | Baby gem lettuce
Potato pancakes | Gravlax | Crème fraîche | Caviar
Tuna tartare | Yuzu
Feta cheese | Vegetables | Vinaigrette 
Selection of cured meats | Rocket | Seasonal fruits
Cucumber | Salmon rillettes | Dill
Quiche | Asparagus | Gorgonzola
Pork Loin, Warsaw Style | Horseradish | Butter
Beef tataki | Leek | Miso
Prawns | Horseradish | Mayonnaise | Dill | Brioche
Farmhouse cheeses | Red berry confiture | Red onion confiture 

- Compose your own appetizer -

„Let's not forget about Our Kids“

Chicken broth | Egg noodles
Farfalle | Bolognese sauce
Mini cheeseburger | Brioche | Tomato
Chicken lollipops | Panko | French fries

„You can't be indifferent about it“

Shrimps | Butter emulsion | Chilli
Beef tenderloin | Truffle | Demi-glace

„It's a sin not to try“

Young vegetable soup | Saffron | White wine
Sea bass | Caper butter | Dill
Chicken de volaille
Veal ossobuco | Root vegetable ragout
Caramelle | Spinach | Ricotta 
Ravioli | Asparagus | Mascarpone
New potatoes | Wild garlic | Dill 
Seasonal vegetables | Asparagus | Wild broccoli |
Cauliflower | Young carrots 

„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 420 PLN