



Biznes Lunch zimowy 39 PLN

Aperitif: Herbata cynamonowa z anyżem / *Cinnamon & anise tea*

Oferta ważna w godz. 12:00 – 16:00 / *Offer valid from noon to 4 p.m.*

Pon/Mon



PONIEDZIAŁEK / MONDAY

Zupa / Soup

Krem z pietruszki z chrupiącymi grzankami z tortilli
Cream of parsley with crispy tortilla chips

Danie główne / Main course

Rostbef z szafranowym koprem i meksykańskim ryżem
Roastbeef with saffron fennel and Mexican rice

WTOREK / TUESDAY

Zupa / Soup

Rosół wołowy z marchewką i makaronem orkiszowym
Beef consomme with carrot and spelt noodles

Danie główne / Main course

Indyk grillowany z liśćmi brukselki i pieczonym ziemniakiem
Grilled turkey with brussel sprouts and baked potato

Wt/Tue



Śr/Wed



ŚRODA / WEDNESDAY

Zupa / Soup

Krem z selera z serem pleśniowym i kolendrą
Cream of cellyery, blue cheese & coriander

Danie główne / Main course

Dorsz z pieczoną marchwią i musm z zielonego groszku
Cod with roasted carrot and green peas mousse

CZWARTEK / THURSDAY

Zupa / Soup

Luizjańska zupa z krewetkami i kurczakiem
Luisiana soup with shrimps and chicken

Danie główne / Main course

Confit z kaczki, pieczony z czerwonym winem i cykorią w pomarańczach z anyżem
Duck confit roasted with red wine and orange chicory with anise

Czw/Thu



Pt/Fri



PIĄTEK / FRIDAY

Zupa / Soup

Krem z pieczonego pora z jarmużem
Cream of leek & kale

Danie główne / Main course

Pieczony filet z tilapii z musm dyniowym i jarmużem
Roasted tilapia fillet with pumpkin mousse & kale

Deser / Dessert PLN 16

Domowe racuchy z owocami
Homemade pancakes with fruits

