

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Zupa z cukinii z tofu i czarnuszką

Grillowany kurczak miso, purée z bakłażana, marchewka z sezamem, buraki

MONDAY

Zucchini soup with tofu and nigella seeds

Grilled miso chicken, eggplant purée, carrot with sesame seeds, beetroots

WTOREK

Zupa z dyni i mango, mleko kokosowe, imbir, liście kaffir

Koreańskie sataye z wieprzowiny, ryż jaśminowy, sałatka z marynowanego ogórka i jabłka

TUESDAY

Pumpkin and mango soup, coconut milk, ginger, kaffir leaves

Korean pork satay, jasmine rice, pickled cucumber and apple salad

ŚRODA

Zupa z palonego kalafiora, emulsja z bazylii

Kurczak curry z zimowymi warzywami i tofu

WEDNESDAY

Roasted cauliflower soup, basil emulsion

Chicken curry with winter vegetables and tofu

CZWARTEK

Zupa z pieczonego selera z gruszką, olej szczypiorkowy, chipsy z chałki

Tacos z kurczakiem, kawa, pomarańcze, ananas, adobo, bekon, ser

THURSDAY

Roasted celery and pear soup, chive oil, challah chips

Chicken tacos, coffee, oranges, pineapple, adobo, bacon, cheese

PIĄTEK

Paryska zupa cebulowa z grzankami

Morszczuk, pomidory, oliwki, kapary, kruszona z ziół, palony kalafior

FRIDAY

Parisian onion soup with croutons

Hake, tomatoes, olives, capers, crushed herbs, roasted cauliflower

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej. / A 10% service fee is added to the bill.

ZESTAW / SET

55 PLN

CENA ZAWIERA PODATEK VAT
PRICE INCLUDES VAT

LOBBY BAR
by Polonia Palace Hotel