

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Zupa z pieczonej dyni,
marchewki i mango
z prażonymi pestkami

Piadina, szynka parmeńska,
mozzarella, pesto,
pomidor konfitowany, rukola

MONDAY

Roasted pumpkin,
carrot and mango soup
with roasted seeds

Piadina, Parma ham,
mozzarella, pesto,
confit tomato, arugula.

WTOREK

Carpaccio z żółtego buraka,
rukola, karmelizowana feta z
czarnuszką, prażone pestki
dyni

Gnocchi z gęsiną, dynią,
rozmarynem i boczniakami

TUESDAY

Yellow beetroot carpaccio,
arugula, caramelized feta
with black cumin,
roasted pumpkin seeds

Gnocchi with goose,
pumpkin, rosemary
and oyster mushrooms

ŚRODA

Salata rzymska, ogórek,
pomidor, pieczona papryka,
kurki, halloumi

Bułeczki bao, kurczak Kentucky,
sos BBQ, sałatka z ananasa
i ogórka

WEDNESDAY

Romaine lettuce, cucumber,
tomato, roasted pepper,
chanterelles, halloumi

Bao buns, Kentucky chicken,
BBQ sauce, pineapple
and cucumber salad

CZWARTEK

Zupa z boczników
z majerankiem
i czarną soczewicą

Pęczotto, łosoś,
pesto, koper włoski,
mascarpone, rukola

THURSDAY

Oyster mushroom soup
with marjoram
and black lentils

Pearl barley, salmon,
pesto, fennel,
mascarpone, arugula

PIĄTEK

Zupa z pieczonej dyni
i kasztanów

Udon z grzybami, pak choi,
imbir, kiełki fasoli mung,
zielona cebulka

FRIDAY

Roasted pumpkin
and chestnut soup

Udon with mushrooms,
pak choi, ginger,
mung bean sprouts,
green onion

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