

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Salatka z czerwonej cykorii,
halloumi z czarnuszką,
ogórek, truskawki, oliwki,
malinowy winegret

Raviolini z gęsią, rabarbar
z jabłkiem, zielone szparagi

MONDAY

Salad of red chicory, halloumi
with nigella seeds, cucumber,
strawberries, olives,
raspberry vinaigrette

Goose raviolini, rhubarb
with apple, green asparagus

WTOREK

Salatka z żółtego buraka,
bocznik z tymiankiem,
karmelizowany kozi ser,
prażone nasiona

Kurczak w czerwonym winie
z kruszonką z orzechów
włoskich, polenta, cykoria

TUESDAY

Yellow beetroot salad, o
yster mushroom with thyme,
caramelized goat cheese,
roasted seeds

Chicken in red wine
with walnut crumble,
polenta, chicory

ŚRODA

Salatka z ogórka i melona
z miętą i fetą

Risotto z wiosennym pesto,
szparagami i truskawkami

WEDNESDAY

Cucumber and melon salad
with mint and feta

Risotto with spring pesto,
asparagus and strawberries

CZWARTEK

Zupa ziemniaczana
z młodymi porami,
jajkiem poche
i olejem szczypiorkowym

Poliki wołowe z rozmarynem,
purée ziemniaczane,
blanszowany jarmuż

THURSDAY

Potato soup with young
leeks, poached egg
and chive oil

Beef cheeks with rosemary,
potato purée, blanched kale

PIĄTEK

Toskańska zupa warzywna
z foccacią

Tagliatelle ze szpinakiem,
cukinią, zielonym groszkiem
i wędzonym łososiem

FRIDAY

Tuscan vegetable soup
with foccacia

Tagliatelle with spinach,
zucchini green peas
and smoked salmon

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

LOBBY BAR
by Polonia Palace Hotel

ZESTAW / SET

55 PLN

CENA ZAWIERA PODATEK VAT
PRICE INCLUDES VAT