

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Zupa z brokułów i zielonego groszku, kolendra, mleko kokosowe

Ravioli z wołowiną w czerwonym winie, boczniaki, rukola

WTOREK

Consommé Célestine z ziołowym naleśnikiem

Kurczak hoisin, udon, boczniaki, pak choi, zielone cebulki, imbir

ŚRODA

Zupa z palonego kalafiora, emulsja z bazylii, chips z ananasa

Poliki wieprzowe w czerwonym winie, rozmaryn, kremowa polenta, cykoria z pudrem pomarańczowym

CZWARTEK

Zupa z boczniaków z czarną soczewicą

Gnocchi z kozim serem i truflą, szpinak, gorgonzola

PIĄTEK

Kremowa zupa z kiszzonego ogórka, wędzony łosoś

Ravioli żytnie z kalafiorom i gruszką, salsefia, grana padano

MONDAY

Broccoli and green pea soup, coriander, coconut milk

Ravioli with beef in red wine, oyster mushrooms, arugula

TUESDAY

Consommé Célestine with herb pancake

Hoisin chicken, udon, oyster mushrooms, pak choi, green onions, ginger

WEDNESDAY

Roasted cauliflower soup, basil emulsion, pineapple chips

Pork cheeks in red wine, rosemary, creamy polenta, chicory with orange powder

THURSDAY

Oyster mushroom soup with black lentils

Gnocchi with goat cheese and truffle, spinach, gorgonzola

FRIDAY

Creamy pickled cucumber soup, smoked salmon

Rye ravioli with cauliflower and pear, salsify, grana padano

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