

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Consommé z kołdunami
z perliczką

Ravioli z sycylijską caponatą,
mus z palonego kalafiora,
rukola, pecorino

MONDAY

Consommé
with guinea fowl dumplings

Ravioli with Sicilian caponata,
roasted cauliflower mousse,
arugula, pecorino

WTOREK

Vichyssoise z ziemniakami,
porem i kurkami

Saltimbocca z kurczaka,
kremowa polenta, cukinia,
buraki chiogga

TUESDAY

Vichyssoise with potatoes,
leek and chanterelles

Chicken saltimbocca,
creamy polenta, zucchini,
chioggia beetroots

ŚRODA

Wegańskie flaczki z boczniaków
z czarną soczewicą

Tagliatelle arrabiata
z krewetkami, cukinią,
pomidorami confit
i karczochami

WEDNESDAY

Vegan tripe soup with oyster
mushrooms and black lentils

Tagliatelle arrabiata
with shrimps, zucchini,
confit tomatoes
and artichokes

CZWARTEK

Zupa z pieczonych warzyw
i pomidorów z pesto
i grzankami

Eskalopki wieprzowe
z cytryną, caponata, gnocchi

THURSDAY

Roasted vegetable
and tomato soup with pesto
and croutons

Pork escalopes with lemon,
caponata, gnocchi

PIĄTEK

Tajska zupa kokosowa
z kolendrą, kafiirem
i makaronem sojowym

Pad thai, smażone tofu,
fasolka, papryka, kiełki mung,
orzeszki ziemne, kolendra,
zielone cebulki

FRIDAY

Thai coconut soup
with coriander, kaffir
and soy noodles

Pad thai, fried tofu, beans,
peppers, mung sprouts,
peanuts, cilantro,
green onions

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