

# BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

## PONIEDZIAŁEK

Flaczki z bocznika  
z majerankiem

Kaczka, purée z bakłażana,  
marchewka z sezamem,  
burak

## MONDAY

Oyster mushroom soup  
with marjoram

Duck, eggplant purée,  
carrot with sesame seeds,  
beetroot

## WTOREK

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

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

## TUESDAY

Yellow beetroot carpaccio,  
arugula, caramelized feta  
with nigella seeds,  
roasted pumpkin seeds

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

Bułeczki bao z wieprzowiną,  
hoisin, ogórek z chili, kimchi,  
chipsy krewetkowe

## THURSDAY

Roasted celery  
and pear soup, chive oil,  
challah chips

Bao buns with pork, hoisin,  
cucumber with chili, kimchi,  
shrimp chips

## PIĄTEK

Paryska zupa cebulowa  
z grzankami

Morszczuk, pomidor, oliwki,  
kapary, kruszonka z ziół,  
palony kalafior

## FRIDAY

Parisian onion soup  
with croutons

Hake, tomato, olives,  
capers, herb crumble,  
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