

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Zupa z pieczonej dyni
z miodem, curry i imbirem

Risotto z wieprzowiną,
teriyaki, pak choi, boczniaki,
grana padano

MONDAY

Roasted pumpkin soup
with honey, curry and ginger

Risotto with pork, teriyaki,
pak choi, oyster mushrooms,
Grana Padano

WTOREK

Salátka z mango,
karmelizowana feta,
czarnuszka

Żeberko wieprzowe
BBQ Luizjana,
purée kukurydziane
z konfitowanym pomidorem,
pieczona dynia

TUESDAY

Salad with mango,
caramelized feta,
nigella seeds

Louisiana style BBQ pork rib,
corn purée with confit tomato,
roasted pumpkin

ŚRODA

Zupa z pieczonego selera
z rozmarynem
i karmelizowanymi jabłkami

Gnocchi z czterema serami,
szpinakiem, grzybami
i pieczoną dynią

WEDNESDAY

Roasted celery soup
with rosemary
and caramelized apples

Gnocchi with four cheeses,
spinach, mushrooms
and roasted pumpkin

CZWARTEK

Chowder kukurydziany
z pudrem chorizo

Makaron ryżowy, kurczak,
teriyaki, orientalne warzywa,
sezam, kiełki mung,

THURSDAY

Corn chowder
with chorizo powder

Rice noodles, chicken,
teriyaki, oriental vegetables,
sesame seeds, mung sprouts

PIĄTEK

Wegańskie flaczki z boczniaka
z czarną soczownicą

Tagliatelle z szafranem,
cukinią i dorszem

FRIDAY

Vegan oyster mushroom tripe
soup with black lentils

Tagliatelle with saffron,
zucchini and cod

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