BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK

PONIEDZIAŁEK

Krem z dyni piżmowej
z mango i oliwą kolendrową

Polędwiczki wieprzowe
z Burbonem i teryiaki,
bataty, karmelizowane
jabłko

WTOREK

Fakes: tradycyjna zupa
z soczewicy z serem feta
i oliwkami

Kurczak faszerowany serem
feta, orzechami, szpinakiem i
suszonymi pomidorami

ŚRODA

Minestrone: włoska zupa
jarzynowa, pesto,
czosnkowe crostini

Suvlaki hirino: marynowane
szaszłyki z karkówki, tzatziki,
chleb pita

CZWARTEK

Consomme Celestine
z ziołowym naleśnikiem

Spaghetti w kremowym sosie
z chipsami z bekonu
i pietruszką

PIĄTEK

Krem ziemniaczany z palonym
porem, wędzona makrela,
olej rydzowy z pietruszką

Morszczuk z kiszoną cytryną,
kalafior, caponata

MONDAY

Butternut squash creamy soup
with mango and coriander oil

Pork tenderloin with Bourbon
and teriyaki, sweet potatoes,
caramelized apple

TUESDAY

Fakes: traditional lentil soup
with feta cheese and olives

Chicken stuffed with feta
cheese, nuts, spinach,
and dried tomatoes

WEDNESDAY

Minestrone: Italian vegetable
soup, pesto, garlic crostini

Souvlaki hirino: marinated pork
neck skewers, tzatziki, pita bread

THURSDAY

Consomme Celestine
with herb pancake

Spaghetti in a creamy sauce
with bacon chips and parsley

FRIDAY

Potato cream with roasted
leek, smoked mackerel,
camelina oil with parsley

Hake with pickled lemon,
cauliflower, caponata

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