

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Minestrone z czerwoną fasolą, pesto z bazylii

Poliki wołowe, sos z zielonego pieprzu, purée z szalotki, ziemniaki au gratin, cykorja

MONDAY

Minestrone with red beans, basil pesto

Beef cheeks, green pepper sauce, shallot purée, Au Gratin potatoes, chicory

WTOREK

Sałatka z rukoli z kozim serem, buraki, czarnuszka, granat, chips z ananasa

Ravioli z sycylijską caponata, purée z kalafiora, pecorino

TUESDAY

Arugula salad with goat cheese, beetroots, nigella seeds, pomegranate, pineapple chips

Ravioli with Sicilian caponata, cauliflower purée, pecorino cheese

ŚRODA

Tajska zupa z imbirem, kolendrą i makaronem sojowym

Udon z kurczakiem, papryką, pak choi, imbir, chili, kolendra, kiełki fasoli mung

WEDNESDAY

Thai soup with ginger, coriander and soy noodles

Udon with chicken, pepper, pak choi, ginger, chili, coriander, mung bean sprouts

CZWARTEK

Zupa z pieczonej dyni, imbir, kardamon, grzanki z chałki

Risotto z kaczką, radicchio, kurkami i gorgonzolą

THURSDAY

Roasted pumpkin soup, ginger, cardamom, challah croutons

Risotto with duck, radicchio, chanterelles and gorgonzola cheese

PIĄTEK

Zupa z pieczonych buraków z mlekiem kokosowym i kolendrą, chipsy z ananasa

Ravioli z dorszem i skórką z limonki, mus z bakłażana, chipsy z salsefii

FRIDAY

Roasted beetroots soup with coconut milk and coriander, pineapple chips

Cod ravioli with lime zest, eggplant mousse, salsify chips

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