



Lunch w stylu europejskim

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pescaccio z ośmiornicy z winegretem z jeżyn i imbiru

Wędzona szynka marynowana w goździkach,
podana z kawiozem z marakuji

Pstrąg z marynowanym ogórkiem i chrupiącym
koperkiem, podany z pudrem grzybowym

Pieczona cielęcina z tagliatelle z warzyw
i sosem serowo-ziołowym

Mus z gęsi z galaretką z porto i malin

Szynka parmeńska z melonem na cieście francuskim

Grillowane warzywa z ziołami podane
z sosem balsamicznym

Sałatka warzywna z serem feta i kalmarami,
podana z dresingiem z oregano

Sałatka z kurczakiem sous vide i suszonymi
na słońcu pomidorami

Sałatka z ziemniakami, z dodatkiem świeżych ziół
i parmezanu

Pomidory z mozzarellą, świeżą bazylią i cykorią
pieczoną z szafranową emulsją

DANIA GŁÓWNE

Zupa - Krem z karczochów z gorgonzolą

Stacja LIVE - Makarony

- Garganelli z sosem z szynki parmeńskiej
i sera vulcano

- Fagotini ze szpinakiem i serem

Filet z karmazyna z grillowaną polentą, podany na
sosie cytrynowym z kaparami

Potrawka z indyka w sosie z orzechami i miętą

Pieczona wieprzowina z sosem miodowym
i płatkami róży

Policzki wołowe z pieczonymi warzywami i jałowcem

Pieczone buraki z balsamico i pestkami słonecznika

Wszystkie dania główne podane są
z wyborem warzyw gotowanych na parze, ryżem
oraz ziemniakami z ziołami

DESERY

Torcik Tiramisu

Tarty owocowe z kremem waniliowym

Tarta czekoladowa

Jabłecznik zapiekany z kruszonką kardamonową

Ciasto migdałowe

Deser z wiśniami „amarena”

Świeże filetowane owoce

Od PLN 90 + VAT od osoby



Menu International

PRZEKĄSKI

Humus z cieciorzki z sezamem

Humus z zielonego groszku i limonką

Humus z suszonych pomidorów i kuminem

Mutable - pieczony bakłażan, jogurt, mięta, czosnek

Tabouleh libańska sałatka z pomidorów i bulguru z dodatkiem cebuli, czosnku, ogórka i czerwonej papryki.

Muhammara pasta z papryki i orzechów

Fattoush sałatka z warzyw z chlebem arabskim

Dolmadakia

Kurczak 'garam' masala

Tatar z bakłażana z trawą cytrynową

Pita, papadamy, tortille

Salad bar

3 rodzaje sałat, świeże i marynowane warzywa: cieciorzka, zielone chilli, kolendra, mango, granat, papryka, koper, bakłażan, cukinia, imbir, pak choy, pomidory, orzechy, kiełki mung, tofu,

Sosy: sojowy, teryaki, śliwkowy, orzechowy, chill, tamaryndowy

STACJA LIVE – Daleki Wschód

Fresh rolls

Roladki z papieru ryżowego z tofu, imbirem, mięta

Roladki z kurczakiem, szczypiorem, i makaronem ryżowym

Roladki z łososiem, kolendrą, orzechami nerkowca

Samosa z curry, warzywami, z sosem sweet chilli

Warzywna gyoza z sosem teriyaki

STACJA LIVE - Zupa

Zupa z soczewicy „Dal Shorbha”

Zupa krem z dyni z grillowanym tofu na mleku kokosowym

STACJA LIVE - Curry

Czerwone curry z tofu i bakłażanem

Zielone curry z policzkami wołowymi, kolendrą i bok choy

Żółte curry z kurczakiem, tajską bazylią i fasolką

STACJA LIVE - Wok

Stir fried rice - smażony ryż z warzywami, jajkiem, chrupiąca cebulką i szczypiorkiem

Stir fried vegetables - warzywa w sosie tamaryndowym, z kiełkami mung

Thai chicken z bazylią – kurczak w sosie ostrygowym z orzechami



Menu International

DANIA GŁÓWNE

Dorsz wolno pieczony w niskiej temperaturze,
podany w oliwie z awokado

Wołowina wolno pieczona z różowym pieprzem w
sosie z kopru włoskiego i martini

Indyk „sous vide” z brukselką, w delikatnym sosie
szalotkowym

Polenta z dodatkiem świeżej kukurydzy,
z rozmarynem i czosnkiem

Czarna soczewica z warzywami i boczniakami

Dynia pieczona z syropem klonowym i prażonym
chilli

Kasza pęczak z masłem ziołowym

Gnocci podane z sosem bazyliowym i serem
provalone

DESERY

Mus z szampana z truskawką i chilli

Ciasteczka z solonym karmelem z czarnym
sezamem

Ciastko pistacjowe z marynowaną wiśnią

Serniczek z migdałowym spodem

Mus z marakuji i czarnej porzeczki z anyżem
i korzennym biszkoptem

Mus waniliowo-truskawkowy z rodzynkami
marynowanymi w brandy

Torcik makowy z kruszonką i kremem
śmietankowym

Mus jogurtowy z serem ricotta

Sałatka owocowa z kardamonem



Menu Fusion

BUFET ZIMNY

Tatar z wędzonego pstrąga z imbirem marynowanym i musem z koziego sera

Bufet z rybami morskimi: gotowane w białym winie, tatar z wędzonego łososia i terina z warzywami i ziołami

Łosoś marynowany w koperku z krążkami szalotki, limonkowa oliwa i kapary i galaretką anyżową

Szynka parmeńska, melon, grissini i pikantna balsamiczna konfitura z suszonej figi

Pieczeń cielęca podana na sosie z tuńczyka z kaparami i chilli

Piersi z indyka: pieczona i wędzona na ciepło i na zimno podana z sosem tatarskim, lekko pikantna konfitura z wiśni z czerwonym winem

SALATY

Skomponuj własną sałatę: szeroki wybór sałat, warzyw i dodatków m.in. balsamiczne figi, karmelizowany arbuz, orzeszki, grzanki, ser feta z oregano, kiełki, i wiele innych

Sałatka w stylu Cezar z wolno pieczoną piersią kurczaka, kolorowymi pomidorkami cherry pieczonym słodkim ziemniakiem

Sałatka ze szparagów z pomidorami, grejpfrutem i sosem z czerwonych owoców jagodowych

• Sałatka z zielonego kalafiora, groszku cukrowego i fasolki z dressingiem z musztardy dijon

DANIA GŁÓWNE

ZUPA - Kremowa zupa z kokosa i kalarepy z oliwą szczypiorkową

Pieczone roladki z indyka z czarną soczewicą, jarmużem i sosem paprykowym

Pieczona kaczka z jabłkiem *sous vide* z trawą cytrynową, żurawiną i truflą

Wołowina wolno pieczona z różowym pieprzem, w sosie z kopru włoskiego i martini

Sandacz grillowany z ziarnami czarnej i jasnej gorczycy

Roladki z polskiego turbota, z musem krewetkowym, podany z sosem szafranowym

Dorsz wolno pieczony w niskiej temperaturze w oliwie z awokado

Cytrusowy ryż z kolendrą i czarnuszką

Młode ziemniaki w wędzonej papryce i pieprzu cayenne

Czerwona kapusta w porto i miodzie

Mus ze słodkich ziemniaków z jalapeño

Pieczona dynia z kardamonem i kolendrą

Warzywa sezonowe

Stacja LIVE – pasta: makaron orkiszowy z rukolą, serem talegio i szparagami

Stacja LIVE – pierożki: przygotowywane na życzenie pierożki ze szpinaku i soczewicy



Menu Fusion c.d.

DESERY

Stacja LIVE – Fontanna czekoladowa z ciętymi owocami
(ananas, melon, arbuz, winogrona)

Torcik Jack Daniels z czekoladą

Mus z szampana z truskawką i chilli

Ciasteczka ze słonym karmelem i czarnym sezamem

Torcik z Yuzu i limonką

Ciastko z gorzką czekoladą i orzechami

Serniczek z migdałowym spodem

Torcik makowy z kruszonką i kremem śmietankowym

Mus jogurtowy z serkiem ricotta

Szarlotka zapiekana z bezą

Mus z marakuji i czarnej porzeczki z anyżem
i korzennym biszkoptem

Mus waniliowo-truskawkowy z rodzynkami
marynowanymi w brandy



Pakiety napojów

Pakiet I

Napoje bezalkoholowe:
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),
polska woda mineralna
kawa, wybór herbat z dodatkami

od PLN 35 + VAT od osoby

Pakiet II

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte
Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe:
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),
polska woda mineralna

kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta
Monastrell

Piwo Żywiec

od PLN 60 + VAT od osoby

Pakiet III

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe: soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), polska woda mineralna

Kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta Monastrell

Piwo Żywiec

Wódka Żubrówka biała

Gin Gordons

Bacardi

Martini Bianco / Extra Dry

Owoce, syropy, lód i inne dodatki niezbędne do przygotowania koktajli

od PLN 85 + VAT od osoby