

MENU LUNCH



LUNCH POLSKA KLASYKA

Polish Classic Lunch



- **Tatar ze śledzia**
Herring tartare
- **Pieczony rostbef z musem chrzanowym**
Roasted roast beef with horseradish mousse
- **Galantyna z indyka z orzechami laskowymi**
Turkey galantine with hazelnuts
- **Polska sałatka ziemniaczana z kawałkami prażonego bekonu i warzyw**
Polish potato salad with pieces of roasted bacon and vegetables
- **Kwaśnica na żeberkach**
Sauerkraut soup on ribs
- **Krem z buraka z kozim serem**
Beetroot cream soup with goat cheese



- **Pieczony schab w otulinie z bekonu podany na gulaszu z warzyw**
Roasted loin wrapped in bacon served on vegetable goulash
- **Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami**
Dumplings with buckwheat groats and mushrooms
- **Smażony sandacz na sosie ogórkowym, z dodatkiem kaszy pęczak w glazurze maślanej z kawałkami grillowanych papryk lub ziemniaków tymiankowych z patelni**
Fried zander on cucumber sauce and pearl barley in butter glaze with pieces of grilled peppers or roasted thyme potatoes



- **Sernik Krakowski z rodzynkami i sosem waniliowym**
Kraków-style cheesecake with raisins and vanilla sauce
- **Kruszaniec z jabłek z konfiturą wiśniową**
Apple shortcake with cheery preserve

STANDARD

2 dania / 2 dishes

PREMIUM

3 dania / 3 dishes

Napoje dostępne są w oddzielnej ofercie I Beverages are available in a separate offer

LUNCH WŁOSKIE SMAKI

Italian Lunch



- **Vitello tonnato, płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym**
Vitello tonnato, pieces of roasted veal in tuna sauce
- **Pieczony schab z pistacjowym farszem**
Roasted loin with pistachio filling
- **Łosoś gotowany w białym winie z koperkiem, kaparami i oliwkami**
Salmon cooked in white wine with dill, capers and olives
- **Mozzarella z pomidorami i bazyliowym sosem pesto**
Mozzarella cheese with tomatoes and pesto sauce
- **Zielona sałata z parmezanem i orzechami włoskimi**
Green salad with parmesan cheese and walnuts



- **Pieczona polędwiczka wieprzowa w salsie pomidorowej z oliwkami i nutą czosnku**
Roasted pork loin in tomato salsa with olives and a hint of garlic
- **Smażony dorsz podany na kremowym sosie ze szparagów i cukinii, z kawałkami pomidorów cherry**
Fried cod served on creamy asparagus and zucchini sauce with pieces of cherry tomatoes
- **Ravioli z serem ricotta i szpinakiem w glazurze maślanej**
Ravioli with ricotta cheese and spinach in buttery glaze
- **Risotto z kawałkami borowika**
Risotto with boletus
- **Pieczone pomidory po tokańsku**
Tuscan style roasted tomatoes



- **Tiramisu z likierem amaretto**
Tiramisu with amaretto liqueur
- **Sałotka z melona z ziarnami granatu**
Melon salad with pomegranate seeds

STANDARD

2 dania / 2 dishes

PREMIUM

3 dania / 3 dishes

Napoje dostępne są w oddzielnej ofercie I Beverages are available in a separate offer

LUNCH FIT

FIT Lunch



- **Tatar z warzyw z sosem jogurtowym**
Vegetable tartare with yoghurt sauce
- **Łosoś z sosem mango**
Salmon with mango sauce
- **Roladki z indyka ze szpinakiem i serem ricotta**
Turkey roulades with spinach and ricotta cheese
- **Sałatka nicejska**
Salad Niçoise
- **Zielone smoothie z bazylią i szpinakiem**
Green smoothie with basil and spinach
- **Krem z zielonego groszku z emulsją paprykową**
Green peas cream soup with pepper emulsion



- **Gotowany filet z łososia na risotto szparagowym**
Boiled salmon fillet on asparagus risotto
- **Krucha pierś z kurczaka na gulaszu z ciecierzycy i pomidorów cherry**
Tender chicken breast on chickpeas and cherry tomatoes goulash
- **Grillowane bakłażany zapiekane z serem feta i sosem neapolitańskim**
Grilled aubergines baked with feta cheese and Neapolitan sauce
- **Cukinie faszerowane grillowanymi paprykami**
Zucchini filled with grilled peppers



- **Sałatka owocowa z ziarnami granatu**
Fruit salad with pomegranate seeds
- **Smoothie brzoskwińowe z nutą kiwi**
Green peach smoothie with a hint of kiwi

STANDARD

2 dania / 2 dishes

PREMIUM

3 dania / 3 dishes

Napoje dostępne są w oddzielnej ofercie I Beverages are available in a separate offer