

LUNCH MENU / 12:00-16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK

PONIEDZIAŁEK

Wegańska zupa
z ciecierzycy
i pieczonych warzyw

Ravioli z ricottą i szpinakiem,
mus z karczochów, pomidor,
bazylią, Grana Padano

WTOREK

Tatar z buraka, granat,
kolendra, prażone pestki,
kompresowany ogórek

Tagliatelle, kurczak, pesto
z rukoli, pieczone pomidory
z rozmarynem i pieprzem

ŚRODA

Zupa z cukinii i zielonego
grozdku, Feta

Indyk, sos z żurawiny,
mus z jabłka i chrzanu,
marchew, gnocchi z dynią

CZWARTEK

Krem z marchewki,
kmin, czarnuszka,
koperek, kozi ser

Souvlaki wieprzowe,
tzatziki, pita, konfitura
z czerwonej cebuli, frytki

PIĄTEK

Bruschetta, mus z karczocha,
salsa z grillowanych warzyw,
Feta

Raviolini żytnie z kalafiorem
i gruszką, kiszona żurawina,
czips z czarnuszką

MONDAY

Vegan soup
of chickpeas
and roasted vegetables

Ravioli with ricotta and
spinach, artichoke mousse,
tomato, basil, Grana Padano

TUESDAY

Beetroot tartare,
pomegranate, coriander,
roasted seeds, compressed
cucumber

Tagliatelle, chicken, arugula
pesto, roasted tomatoes
with rosemary and pepper

WEDNESDAY

Cream of zucchini
and green peas,
Feta

Turkey, cranberry sauce,
apple and horseradish mousse,
carrot, pumpkin gnocchi

THURSDAY

Cream of carrots,
cumin, black seeds, dill,
goat cheese

Pork souvlaki,
tzatziki, pita, red onion
confiture, French fries

FRIDAY

Bruschetta, artichoke
mousse, grilled vegetables
salsa, Feta

Rye raviolini with cauliflower
and pear, pickled cranberries,
crisp with black seeds

LOBBY BAR
by Polonia Palace Hotel

ZESTAW / SET

39 PLN

CENA ZAWIERA PODATEK VAT
PRICE INCLUDES VAT