

BABSKI WIECZÓR

7 marca 2026

PRZYSTAWKA

Chrupiące krewetki w aromatycznej marynacie z kolendry, serwowane na puszystym, tłuczonym awokado i złocistej grzance pszennej z salsą z dojrzałego ananasa i chili oraz orzechową nutą prażonego sezamu

Tatar wołowy serwowany z marynatami i grzanką czosnkową w asyście sorbetu musztardowego

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki serwowane z domowymi kopytkami, modrą kapustą i sosem śliwkowym

Filet z sandacza w beurre noisette serwowany na jedwabistym purée z pieczonego topinamburu w asyście blanszowanego dzikiego brokuła

DESER

Mus mango-marakuja-chili

Tiramisu

NAPOJE

kieliszek wina (białe/czerwone/prosecco)
kawa/herbata, woda z cytrusami

139 zł/os.

REZERWACJA ☎ 87 643 85 00

HOTEL
Warszawa[®]
★★★★
SPA & RESORT

