



# NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



## MENU STYCZEŃ - LUTY

### SAŁATKI

Salatka z krewetkami, cykorią i marynowanym ogórkiem  
Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem

Bar sałatkowy:  
Wybór sezonowych warzyw i sałat

### MARYNATY I WARZYWA

Marynowane w czerwonym winie i orientalnych przyprawach buraki, biała cebula z gorczycą, niemiecka octowa kapusta z kminkiem, koreańskie „kimchi”, marynowana żółta marchew, ogórki kiszzone, szalotki w szafranie, włoskie cebulki w occie balsamicznym, pikle warzywne, octowa czerwona cebula z anyżem, cynamonem i chili  
Dodatki: tuńczyk, ser feta, grzanki, oliwki, karczochy, suszone pomidory, zielony groszek, gotowane jajka, cytryna  
Wybór oliw i octów  
Sosy: emulsja musztardowa z miodem, labneh z zatarem, vinaigrette ziołowy z dymką, chutney jabłkowy z jalapeno, ajvar  
Pieczywo: chleb razowy, pita, bułeczki, bagietka  
Masło

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada z kaczki z żurawiną i sałatką z endywii  
Sezonowany rostbef z sosem aioli i konfiturą z cebuli  
Terrina z łososiem wędzonym i musem chrzanowym  
Marynowane małże nowozelandzkie w ziołowym pesto

### Zimne przekąski vege:

Carpaccio z buraka z kozim serem oraz malinowym kremem balsamicznym  
Antipasti: grillowane warzywa, marynowane karczochy i oliwki, mus z suszonych pomidorów (vegan)

### DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Glazurowana wieprzowina w stylu Jerk z sosem BBQ  
Pieczony łosoś w suszonych pomidorach i bazylii z sosem cytrynowym  
Polędwiczka wieprzowa z winnym sosem rozmarynowym  
Konfitowane ziemniaki z ziołami  
Kaszotto grzybowe  
Opiekane warzywa sezonowe  
Karmelizowane buraki w occie balsamicznym

### BUFET AZJATYCKI:

Orientalna kaczka w sosie śliwkowym  
Kurczak tajski w zielonym curry  
Ryż smażony z warzywami  
Warzywa stir fry z sosem imbirowo - sojowym i zielonym pieprzem



### ZUPY

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i ziołowymi grzankami  
Tom kha gai z kurczakiem, orientalnymi grzybami i dymką

### STACJA SUSHI

Sushi: maki, nigiri, sashimi  
Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

### STACJA LIVE COOKING / GRILL & CARVING

Pad thai z krewetkami i tofu  
Makaron ryżowy z kurczakiem i tajską bazylią  
Wołowina teriyaki  
Wybór pierogów:  
Gyoza, dim sum  
Sosy: thai spicy, słodkie chilli

### BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa z makaronem  
Smażone kawałki kurczaka w kukurydzianej panierce  
Makaron penne z mięsnymi pulpecikami i sosem pomidorowym  
Frytki  
Sezonowa surówka warzywna

### BUFET DESEROWY

Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)  
Stacja z goframi  
Stacja z lodami i dodatkami  
Fontanna czekoladowa z dodatkami i krojonymi owocami

### OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)  
Soki owocowe  
Kawa i herbata  
Wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Piwo Żywiec

**Cena 259 PLN od osoby  
podana cena zawiera VAT**

Dzieci w wieku 5 -12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej.  
Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.

REZERWACJE DLA GRUP powyżej 10 osób dorosłych:  
Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager, tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com

REZERWACJE INDYWIDUALNE do 10 osób dorosłych: Restauracja Garden, tel. 22 278 01 00 lub Guest Service, tel. 22 278 00 00