



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



KWIECIEŃ - MENU

Z DANIAMI KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ

PRZEKĄSKI ZIMNE

Dojrzewające włoskie wędliny i kiełbasy
Pieczona cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami
Grillowane kalmary z rukolą, pomidorami i cytrynowym vinegret
Marynowane małże z pieczoną papryką i oliwą ziołową
Przekąski zimne vege:
Dolmades z granatem, cytryną i labneh
Grillowane warzywa z emulsją balsamiczną, marynowaną mozzarellą i pesto Genovese

SAŁATKI

Sałatka z pieczoną ośmiornicą, oliwkami i ziemniakami
Sałatka Siciliana z marynowanego kopru włoskiego, pomarańczy i grillowanych krewetek
Bar sałatkowy
Wybór sałat i kiełków
Dodatki: tuńczyk, kurczak, oliwki, czerwona cebula, suszone pomidory, ser pecorino, fasolka szparagowa, papryka, pomidor, ogórek, peperoncino
Sosy: ajvar, ziołowy vinegret, tzatziki, oliwa rozmarynowa, oliwa pomarańczowa
Pieczywo: chleby, bułeczki, bagietki
Masło

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Porchetta z winnym sosem, duszonymi brokułami, szpinakiem i jarmużem
Opiekany dorsz z gremolatą w sosie bazyliowym i caponatą
Konfitowane udo kaczki z sosem espadole i karmelizowaną marchewką
Risotto buraczane z octem balsamicznym, szparagami i gorgonzolą
Gratin – pieczone cienkie plastry ziemniaka z klarowanym masłem i gałką muszkatołową
Ratatouille – zapiekany bakłażan, cukinia i pomidory z ziołami prowansalskimi

ZUPY

Caldeirada – zupa rybna z ziemniakami, cebulą i porto
Klasyczna zupa cebulowa

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa
Mini burgery
Makaron penne z sosem serowym
Frytki
Sezonowa surówka warzywna



STACJA LIVE COOKING

Makaron tagliatelle: z krewetkami i szpinakiem, chorizo i cukinią, sosem alfredo z brokułami
Grillowane cevapcici z ajvarem i piłą
Duszony mule w białym winie z pomidorami i czosnkiem

Stacja Italian Street Food / na zimno
Bruschetta z pomidorami i bazylią
Focaccia barese
Piada ze szpinakiem i Prosciutto Crudo

STACJA SUSHI

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

Wybór pierogów:
Gyoza, dim sum
Sosy: thai spicy, słodkie chilli

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