

Smaki słonecznej Italii

NIEDZIELNY BRUNCH

w DoubleTree by Hilton Warsaw

LUTY 2020 | 13:00 – 17:00

MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE

Włoska szynka z melonem i figami

Grzanki z salsą pomidorową

Wybór wędzonych ryb z dodatkami

Ostrygi

Wybór włoskich wędlin

Pomidorowa terrina z pieczonymi warzywami

Rolada szpinakowa z szynką parmeńską, faszerowana serem ricotta

Marynowane karczochy z kaparami, oliwkami i suszonymi pomidorami

MARYNATY I SOSY:

dynia, śliwka, kapary, pieczarki, mini korniszony, ćwikła, chrzan

sos tatarski, sos koktajlowy, sos żurawinowy, świeża cytryna

Wybór białego i ciemnego pieczywa

Masło | Masło ziołowe | Oliwy smakowe

SAŁATKI

Caprese z sosem ziołowym, jabłkami, orzechami i endywią

Insalata con gamberoni alla griglia – sałatka z grillowanymi krewetkami

Insalata con formaggio blu e fichi freschi – sałatka z serem pleśniowym i świeżymi figami

Turchia insalata con ananas e avocado – sałatka z indykiem, ananasem i awokado

Insalata con verdure grigliate – sałatka z grillowanych warzyw

Ensalata Cesar con pollo – sałata Cezar z kurczakiem

Bar sałatkowy DoubleTree z dressingami

ZUPY

Neapolitana

Minestra con carne di manzo – włoska zupa z wołowiną

DANIA GŁÓWNE

Orata in scalogno e pomodoro – dorada w szalotce i pomidorach
Petto di pollo in salsa di panna con funghi porcini
– pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z prawdziwkami
Filetto di maiale al pepe verde – polędwiczki wieprzowe w zielonym pieprzu
Scaloppine alla pizzaiola – eskalopki cielęce w sosie z pomidorów
Cannelloni ricotta e spinaci – cannelloni z serem ricotta i szpinakiem
Zucchine con pomodori e vino bianco – cukinia z pomidorami w białym winie
Ceci al burro – cieciora w maśle ziołami
Patate con formaggio al forno – ziemniaki zapiekane z serem
Polenta con basilico – polenta z bazylią

STACJE LIVE COOKING

Ośmiornica w pomarańczach z trawą cytrynową
Stek z łososia marynowany w kolendrze i czosnku
Sandacz w cytrynowej zalewie
Krewetki marynowane w białym winie, czosnku i kolendrze
Polędwiczka wieprzowa zawinięta w szynkę parmeńską
Mini steki z polędwicy wołowej marynowane w czosnku i rozmarynie
Lub / Wymiennie - co drugi tydzień
Kotleciki jagnięce marynowane w musztardzie dijon i rozmarynie

PIZZA STATION

Pizza margherita | Pizza hawajska

PASTA STATION

Ravioli spinaci – ravioli ze szpinakiem
Linguine nero di seppia | Pappardelle gialle | Penne verde
Salsa di zafferano | Salsa di pomodoro picante | Salsa di balsamico fresco

SUSHI

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z makaronem
Spaghetti z sosem bolońskim
Fileciki z kurczaka
Marchewka w miodowej glazurze
Frytki
Naleśniki z serem i sosem owocowym

DESERY

Tiramisu

Panna cotta z sosem brzoskwiowym

Semifreddo alle noci – semifreddo z orzechami

Tartufo al cioccolato – włoski deser lodowy z czekoladą

Tarta z owocami

Ptysie z nadzieniem czekoladowym

Sernik z białą czekoladą

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI STACJA Z GOFRAMI LODY

NAPOJE I ALKOHOLE

Wino musujące

Wino domowe białe i czerwone

Piwo Żywiec

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe | Coca-Cola | Fanta | Sprite

Kawa | Herbata

*

CENA: 185 PLN ZA OSOBE

Dzieci do lat 4 - bezpłatnie

Dzieci 5-12 lat - 50% ceny

PROSIMY O REZERWACJĘ STOLIKA:

Rezerwacje do 10 osób:

+48 22 278 01 00 | Garden.Restaurant@DoubleTreeWarsaw.pl

Rezerwacje powyżej 10 osób dorosłych:

+48 534 708 458 | Marzanna.Murawska@hilton.com



GARDEN
RESTAURANT

Facebook DoubleTreeWarsaw Instagram DoubleTreeWarsaw

Website DoubleTreeWarsaw.pl