

BRUNCH MENU

Restauracja Kryształowa

KUCHNIA AMERYKAŃSKO-MEKSYKAŃSKA

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tosty z pastrami i marynowaną czerwoną cebulką

Stripsy z kurczaka z sosem jalapeno

Tortilla z salsą i łososiem z nuta kolendry

Taco z wołowiną i salsą

Quesadilas z kurczakiem i serem

SAŁATKI

Cobb salad-sałatka z bekonem i avocado

House salad- mix sałat z dresingiem cezar

Sałatka makaronowa z sosem serowym i pastrami

Sałatka Waldorf – sałatka owocowo orzechowa nutą selera
naciowego

ZUPY

Zupa meksykańska z batatami, kurczakiem i soczewicą

Chowder z nachosami i kolendrą

BRUNCH MENU

Restauracja Kryształowa

KUCHNIA AMERYKAŃSKO-MEKSYKAŃSKA

DANIA GORĄCE

Pieczone Ziemniaki wedeges

Czerwony ryż smażony z warzywami i jalapeno

Wegańskie chili z soczewicą i fasolą

Żeberka w sosie BBQ

Grillowana pierś z kurczaka w sosie mole poblano

Medalion z łososia zapiekany pod salsą i limonką

Brokuły zapiekane w sosie serowym

Fajita z pieczarek, cukinii i papryki w pomidorach

LIVE COOKING

Pieczona szynka wieprzowa z sosem chutney ananasowy
chili

Frytki z batata i mix grillowanych warzyw

DESERY

Brownie z wiśnią

Sernik nowojorski

Sałatka watergate-sałatka z owocami i piankami z
puddingiem pistacjowym

Banan split

Patera owoców

BRUNCH MENU

Restauracja Kryształowa

**KUCHNIA
AMERYKAŃSKO-MEKSYKAŃSKA**

NAPOJE

**Nielimitowany dostęp do napojów
bezalkoholowych
(soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata)**

ALKOHOLE DO WYBORU

**Wino białe, czerwone 150 ml /os
lub**

Piwo Żywiec z beczki 0.5 l /os