

# NIEDZIELNY BRUNCH

RESTAURACJA POLSKIE SMAKI

W KAŻDĄ NIEDZIELĘ | 13:00 - 17:00

MUZYKA NA ŻYWO DO 16:00

180 PLN / OSOBA\*

17 maja

Menu jest uzależnione od sezonowości składników i zmienia się co tydzień.

## PRZYSTAWKI

*serwowane w formie bufetu*

### Tatar z dorsza

marynata z soli jałowcowej, ogórek kiszony z miodem, oliwa koperkowa

### Pâté z kaczki

żel z czarnej porzeczki, piklowana szalotka

### Carpaccio z jelenia

marynowane kurki, olej z lubczyku, kruszonka z prażonej gryki

### Sandacz w galaretkę jabłkowej

sałatka z młodego ogórka i koperku, kawior z pstrąga

### Terrina z wędzonego twarogu

kiszona rzodkiewka, olej szczypiorkowy

### Roladki z wędzonej piersi gęsi

mus z antonówki, prażone orzechy laskowe

### Deska serów rzemieślniczych

miód, orzechy, konfitura z żurawiny

### Sałatka z wędzonego śledzia

ogórek małosolny, młody szczypior, piklowana czerwona cebula, ziemniak confit, dressing z kwaśnej śmietany i chrzanu

### Sałatka z pieczonego buraka i wędzonego twarogu

prażone pestki słonecznika, jabłko antonówka, liście roszponki, winegret z miodu gryczanego i oleju słonecznikowego

## STACJA LIVE

### Pierogi z twarogiem warmińskim i ziemniakami

kwaśna śmietana, chips z boczku

## ZUPA

*serwowana w formie bufetu*

### Kremowa zupa rakowa

oliwa koperkowa, grzanki z chleba razowego

## DANIA GORĄCE

*porcje degustacyjne, serwowane na zamówienie*

### Filet z łososia

purée z kalafiora, beurre blanc, ikra z pstrąga

### Pieczony boczek z dzika

purée z wędzonego ziemniaka, piklowana marchewka, sos jałowcowy

### Pierś z gęsi sous vide

ziemniaczana kluska, duszona czerwona kapusta z żurawiną, sos z czarnego bzu

### Filet z suma

duszony por, sos z kwaśnej śmietany i chrzanu

### Pieczona gicz jagnięca

młode ziemniaki, karmelizowana cebula

### Knedle z kaszy jaglanej

szparagi, sos holenderski

## DESERY

*serwowane w formie bufetu*

### Cynamonka

krem karmelowy, cynamon

### Mus czekoladowy z miętą i cytryną

biskopt kakaowy, ganache miętowy, cytryna

### Maślankowa panna cotta z miodem kaszubskim

truskawkowy mus, chrupiący crumble

### Sernik czekoladowy z wiśnią na kruchym spodzie

crème fraîche, wiśniówka

### Biskopt migdałowy

krem z białej czekolady, truskawki

Domowy kompot, woda, kawa, herbata

## DODATKOWO

50% zniżki na Niedzielną Brunch dla dzieci w wieku 5-12 lat.

Menu dla dzieci dostępne jest za dodatkową opłatą.

ZAREZERWUJ STOLIK: Tel. 506 788 728 | [www.opentable.com](http://www.opentable.com) | [restauracje@sheraton.com](mailto:restauracje@sheraton.com)

\*Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej ceny brutto.