

NIEDZIELNY BRUNCH

RESTAURACJA POLSKIE SMAKI

W KAŻDĄ NIEDZIELĘ | 13:00 – 17:00

MUZYKA NA ŻYWO DO 16:00

180 PLN / OSOBA*

26 kwietnia

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

PRZYSTAWKI

serwowane w formie bufetu

Carpaccio z solonej wołowiny z ziołami leśnymi

olej z pestek winogron, kiszzone jagody,
„parmezan” z Kaszub

Pstrąg marynowany na sucho

śmietana chrzanowa, jabłko kiszzone, koper

Pasztet z kaczki

żel z żurawiny, konfitura z cebuli

Galaretką z ozorków cielęcych

musztarda francuska, piklowana cebula perłowa

Cielęcina pieczona

sos z suszonej śliwki, burak marynowany,
tymianek

Brioche maślana

twarożek wiejski, kawior z pstrąga, szczypiorek

Deska serów rzemieślniczych

miód, orzechy, konfitura z żurawiny

Sałatka z pieczonego topinamburu

kozi ser, gruszka w occie,
winegret miodowo-musztardowy

Sałatka z wędzonym pstrągiem

ziemniak młody, ogórek kiszony,
sos jogurtowo-kminkowy

STACJA LIVE

Placki ziemniaczane

kwaśna śmietana, ragout z grzybów leśnych,
szczypiorek

ZUPA

serwowana w formie bufetu

Zupa grzybowa z borowikami

kluski lane na maśle, emulsja maślano-czosnkowa

DANIA GORĄCE

porcje degustacyjne, serwowane na zamówienie

Pieczona łopatka jagnięca

sos rozmarynowy, kremowe purée,
kiszona marchew

Smażony śledź bałtycki

purée ziemniaczano - maślankowe,
olej z pietruszki

Polędwiczka wieprzowa

krem z białej kapusty, śliwka suszona

Pierś z perliczki

jus drobiowy, purée z selera, brukselka

Pstrąg pieczony

kluski maślane, sos koperkowy,
oliwa szczypiorkowa

Pieczona dynia

krem z kaszubskiej fety, pestki dyni,
miód gryczany

DESERY

serwowane w formie bufetu

Cynamonka

z kremem karmelowym z cynamonem

Mus czekoladowy z miętą i cytryną

biszkopt kakaowy, ganache miętowy, cytryna

Maślankowa panna cotta

z miodem kaszubskim

truskawkowy mus, chrupiący crumble

Sernik czekoladowy z wiśnią

na kruchym spodzie z crème fraîche i wiśniówką

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 | restauracje@sheraton.com

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