

# NIEDZIELNY BRUNCH

RESTAURACJA POLSKIE SMAKI

W KAŻDĄ NIEDZIELĘ | 13:00 - 17:00

MUZYKA NA ŻYWO DO 16:00

180 PLN / OSOBA\*

3 maja

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

## PRZYSTAWKI

serwowane w formie bufetu

### Tatar z pstrąga

ogórek małosolny, olej koperkowy, kawior z pstrąga

### Carpaccio z jelenia

marynowane borowiki, emulsja z czarnej porzeczki, kruszonka z palonej gryki

### Terrina z kaczki z duszoną śliwką

brioche maślane, żel z czerwonego wina

### Śledź marynowany w cydrze

jabłko, cebula szalotka, olej lniany

### Wędzona pierś gęsi

mus z pieczonego jabłka, prażone orzechy włoskie

### Pasztet z dzika z jałowcem

konfitura z żurawiny, piklowana cebula

### Galantyna z kurczaka z pistacjami

vinaigrette miodowo-musztardowy

### Sałatka z pieczonych buraków

#### i sera rzemieślniczego

rukola, orzech laskowy, dressing miodowy z lokalnego pasieczyska

### Sałatka ziemniaczana

młode ziemniaki, ogórek kiszony, jajko, majonez musztardowy, szczypiorek

## STACJA LIVE

### Kluski śląskie

sos z dziczyzny, olej z jałowca

## ZUPA

serwowana w formie bufetu

### Zupa borowikowa z łazanką ziołową

śmietana, olej z natki pietruszki

## DANIA GORĄCE

porcje degustacyjne, serwowane na zamówienie

### Polędwiczka wieprzowa z sosem jałowcowym

purée z selera, karmelizowana marchew, borówka leśna

### Sandacz smażony na maśle

kaszotto, szpinak, beurre blanc

### Konfitowana noga kaczki

modra kapusta, jabłko, demi-glace

### Policzki wołowe duszone w ciemnym piwie

purée ziemniaczano-chrzanowe,

piklowana cebula

### Pstrąg pieczony w ziołach

młode ziemniaki, sos maślano-cytrynowy,

sałatka z fenkułu

### Stek z pieczonego kalafiora

krem z kalafiora, sos z palonego masła,

prażone pestki dyni

## DESERY

serwowane w formie bufetu

### Choux craquelin

krem dyplomata, puder z truskawek

### Napoleonka „mille-feuille”

karmelizowane ciasto francuskie, krem waniliowy

### Mini pavlova

lekka beza, krem mascarpone, świeże truskawki,

olejek ziołowy

### Financier migdałowy

truskawki, biała czekolada, lekki krem, pralina

### Biszkopt migdałowy

krem z białej czekolady, agrest

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.