

BRUNCH WIELKANOCNY

Poniedziałek 13 kwietnia 2020 | 13:00 - 17:00

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

- Dorsz na warzywach okopowych z salsą verde
- Siekany pstrąg wędzony marynowany w mirin z kiełkami bambusa
- Vol au vent z musem z ryb słodkowodnych i kawiozem z limonki
- Roladki z rostbefu z farszem śródziemnomorskim i kiełkami zielonego groszku
- Tagliatta wołowa z filetami pomarańczy i esencją z liści kafirowego
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim, orzechami pini, sałatą frizą aromatyzowaną oliwą pomarańczową
- Wrapy z pieczonymi warzywami
- Pasztet z batatów, dyni hokkaido i rodzynek aromatyzowany ziarnami kolendry
- Flan z dzikiego szpinaku i owczego sera z orzechami nerkowca
- Sałatka z burakami, jabłkiem i szalotką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka tabula z kaszy bulgur i miętowego chimichurri
- Sałatka z młodego szpinaku, karmelizowanej czerwonej cebuli, pomidorków cherry i koziego sera
- Ostrygi

WYBÓR SUSHI

- Maki, nigiri, sashimi z dodatkami
- Pierozki hacau
- Pierozki dim sum z warzywami
- Sajgonki

ZUPY

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z gruszki i pietruszki z chili faden

DANIA GORĄCE

Łosoś duszony w warzywach z sosem cytrynowym
Eskalopki wieprzowe z sosem pieczeniowo rozmarynowym
Perliczka pieczona w jabłkach i majeranku
Stroganoff wołowy
Warzywa gotowane na parze z prażonymi płatkami migdałów
Risotto z zielonym groszkiem i smażonymi karczochami
Pieczone ziemniaki z ziołami i wędzoną papryką

LIVE COOKING STATION

Mini steki z sezonowanej polędwicy wołowej w młotkowanym pieprzu
Kotleciki jagnięce marynowane w musztardzie dijon i liściach mięty
Kurczak kukurydziany z marynowany w glazurze miodowo-cytrynowej
Kalibrowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ
Ośmiornica marynowana w cytrusach i kolendrze
Krewetki marynowane w białym winie, czosnku i natce pietruszki
Steki z łososia w marynacie orientalnej

CARVING STATION

Polędwica Wellington
Sos pieprzowo-winny, sos rozmarynowy

PASTA STATION

Kluski śląskie z sosem grzybowym
Makaron ryżowy z warzywami i grzybami mun
Włoskie pierożki z nadzieniem serowo-szpinakowym

MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem
Panierowane fileciki kurczaka
Naleśniki z serem i sosem truskawkowym
Spaghetti z sosem bolońskim
Marchewka w miodowej glazurze

DESERY

Tarta czekoladowa z konfiturą z czarnej porzeczki

Tarta z brzoskwiniami i malinami

Mus z białej i ciemnej czekolady

Ptysie w złocistym karmelu

Deser kawowy z malinową tapioką

Sernik z białą czekoladą

Szarlotka z cynamonem

Wielkanocny mazurek

Babka marmurkowa

Keks

Stacja z lodami / kataryna /

Stacja z goframi i dodatkami

Fontanna z czekoladą i krojonymi owocami

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: 229 PLN ZA OSOBE

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci 5-12 lat – 50% ceny

Goście, którzy wykupili Pakiet Wielkanocny z jednym Brunchem, mogą skorzystać z Brunchu drugiego dnia w specjalnej cenie **200 PLN** za osobę.

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ!

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