

Easter lunch

MENU



31 marca 2024 / March 31st 2024
13:00 - 17:00

Wielkanocny lunch w Kitchen Gallery
Easter lunch at Kitchen Gallery

Zapraszamy do wspólnego, radosnego świętowania w rodzinnej i przyjaznej atmosferze, której towarzyszyć będą wyjątkowe smaki i zapachy potraw przygotowanych przez naszego Szefa Kuchni Pawła Kałuskiego oraz jego zespół.

We invite you for an exceptional family culinary experience with our gourmand Easter lunch crafted by our Executive Chef Paweł Kałuski and his team.



Cena od osoby / Price per person:

380 PLN z napojami bezalkoholowymi

PLN 380 with soft drinks

Dzieci od 2 do 12 lat otrzymują 50% zniżki

Children from 2 to 12 y.o. get 50% discount

Rezerwacje / Reservations:

Tomasz Jaworski

e-mail: tomasz.jaworski@sofitel.com

tel.: +48 696 423 601

MENU

PRZYSTAWKI

- Łosoś wędzony na ciepło/cytryna/kapary/chrzan
- Dorsz wędzony na ciepło/musztarda/miód/chipotle
- Wybór marynowanych śledzi/śmietana/pomidor/cebula z marynowanymi grzybami
- Schab po warszawsku/chrzan/jajko/szczypiorek
- Wybór domowych pasztetów/mus chrzanowy/żurawina/korniszony
- Wybór mięs pieczonych: karkówka, schab, rostbef
- Balotyna z kaczki/rodzynki/koniak
- Tymbalik/kurczak/warzywa/lubczyk
- Rillettes z kaczki/figa/rodzynki/porto
- Wybór serów/konfitura z figi/truskawki/grisini

BAR SAŁATKOWY

- Wybór grillowanych warzyw/natka pietruszki/oliwa/chili
- Buratta/pomidor/pesto/czarny pieprz
- Figa/seler naciowy/Roquefort /truskawka
- Koper włoski/pomelo/granat/cytryna
- Kuskus/mięta/chili/granat
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka jajeczna/musztarda/szczypiorek
- Jaka faszerowane/łosoś/krewetki/mimosa
- Wybór warzyw i dodatków

OWOCE MORZA

- Ostrygi
- Marynowane krewetki
- Marynowane małże

ZUPY

- Żur/biała kiełbasa/jajko/chrzan
- Consommé z gęsi/borowiki/domowy makaron z ziołami

DANIA GŁÓWNE

- Sandacz/grzyby/tymianek/białe wino
- Rondotti/brokuł/migdały/sos z pieczonej papryki
- Biała kiełbasa/białe wino/chrzan/śmietana
- Policzek wołowy/sos z czerwonego wina/piklowana cebula
- Pieczona kaczka/jabłka/sos pomarańczowy
- Puree ziemniaczane/masło/chrzan
- Pieczone warzywa/oliwa/zioła prowansalskie
- Karmelizowane buraczki
- Kopytka/masło

LIVE COOKING

Pieczona jagnięcina/confit z czosnku/
sos z czerwonego wina

DESERY

- Baba drożdżowa
- Sernik
- Pascha z bakaliami
- Crème brûlée
- Mazurki



MENU

APPETIZERS

- Homemade smoked salmon/lemon/capers/horseradish
- Homemade smoked cod/ mustard/honey/chipotle
- Selection of marinated herrings/ sour cream/ tomato/onion with marinated mushrooms
- Warsaw style pork/horseradish/egg/chive
- Selection of homemade pâtés with condiments: horseradish mousse/cranberries/gherkins
- Selection of roasted meats: pork neck, pork tenderloin, roast beef
- Duck ballotine/raisins/cognac
- Tymbalik/chicken/vegetables/lavage
- Duck/fig/raisin/port rillettes
- Selection of cheeses/fig jam/strawberries/grissini

SALAD BAR

- Selection of grilled vegetables/parsley/olive oil/chili
- Buratta/tomato/pesto/black pepper
- Fig/celery/Roquefort/strawberry
- Fennel/pomelo/pomegranate/lemon
- Couscous/mint/chili/pomegranate
- Polish vegetable salad/mayonnaise/
- Egg salad/mustard/chive
- Stuffed eggs/salmon/shrimps/mimosa
- Selection of vegetables and condiments

SEA FOOD

- Oysters
- Marinated shrimps
- Marinated mussels

SOUPS

- "Żurek" – a traditional Polish sour rye soup with egg and white sausage
- Goose consommé/porcini mushrooms/ homemade pasta with herbs

MAIN COURSES

- Zander/mushrooms/thyme/white wine
- Rondotti/broccoli/almonds/roasted pepper sauce
- White sausage/white wine/ horseradish/ cream
- Beef cheek/red wine sauce/pickled onion
- Roast duck/apples/orange sauce
- Mashed potatoes/butter/horseradish
- Roasted vegetables/olive oil/ herbs de Provence
- Caramelized beets/honey
- Dumplings/butter

LIVE COOKING

Roast lamb/garlic confit/red wine sauce

DESSERTS

- Easter brioche
- Cheesecake
- Pascha with nuts and dried fruit
- Crème brûlée
- "Mazurki" - traditional Polish Easter cakes

