



Sofitel Warsaw Victoria

Brunch Wielkanocny

*Easter Brunch*





20 kwietnia 2025 / *April 20th 2025*

13:00 - 17:00

Wielkanocny brunch w Kitchen Gallery  
*Easter brunch 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 brunch crafted by our Executive Chef Paweł Kałuski and his team.*



**Cena od osoby / Price per person:**

450 PLN z napojami bezalkoholowymi oraz kieliszkiem wina musującego

*PLN 450 with soft drinks and a glass of sparkling wine*

Dzieci od 2 do 12 lat otrzymują 50% zniżki

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

**Rezerwacje / Reservations:**

Michał Nasilowski

e-mail: [Michal.Nasilowski@sofitel.com](mailto:Michal.Nasilowski@sofitel.com)

tel.: +48 502 198 254



## MENU

### PRZYSTAWKI

- Łosoś marynowany gravad lax/koperek/buraki/sos miodowo-musztardowy
- Pstrąg wędzony na ciepło/musztarda/miód/chipotle
- Kawior z pstrąga/śmietana/szalotka/bliny
- 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, boczek
- Balotyna z kaczki/rodzynki/koniak
- Tymbalik/kurczak/warzywa/lubczyk
- Rilletes z kaczki/figa/rodzynki/porto
- Wybór serów/konfitura z fig/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
- Jaja faszerowane/łosoś/krewetki/mimosa
- Wybór warzyw i dodatków

### OWOCE MORZA

- Ostrygi
- Marynowane krewetki
- Marynowane małże

### ZUPY

- Żur/biała kielbasa/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 kielbasa/białe wino/chrzan/śmietana
- Policzek wołowy/sos z czerwonego wina/piklowana cebula
- Pieczona kaczka/jabłko/sos pomarańczowy
- Puree ziemniaczane/masło/chrzan
- Pieczone warzywa/oliwa/zioła prowansalskie
- Karmelizowane buraczki
- Kopytka/masło

### LIVE COOKING

Pieczony antrykot Black Angus/sól morska Maldon/ Bearnaise

### DESERY

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





## MENU

### APPETIZERS

- Gravad lax/lemon/capers/ horseradish
- Homemade smoked trout/mustard/honey/ chipotle
- Trout caviar/cream/blinis
- 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, bacon
- Duck ballotine/raisins/cognac
- Tymbalik/chicken/vegetables/lavage
- Duck rillettes/fig/raisin/port
- 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
- 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 Black Angus entrecote/Maldon sea salt/Bearnaise sauce

### DESSERTS

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

