NIEDZIELNY BRUNCH

RESTAURACJA POLSKIE SMAKI

13:00 - 17:00
MUZYKA NA ŻYWO DO 16:00
180 PLN / OSOBA*

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

PRZYSTAWKI
serwowane w formie bufetu
Terrina z kaczki z duszoną śliwką
maślana brioche, żel z czerwonego wina
Śledź marynowany w cydrze
jabłko, cebula szalotka, olej lniany
Pasztet z dzika z jałowcem
konfitura z żurawiny, piklowana cebula
Galaretka z kurczaka z pistacjami
vinaigrette miodowo-musztardowy
Sałatka z pieczonych młodych buraków i sera rzemieślniczego
rukola, orzech laskowy, dressing miodowy
z lokalnego pasieczyska

STACJA LIVE
Kluski śląskie
sos z dziczyzny, olej z jałowca

ZUPA
serwowana w formie bufetu
Kremowa zupa szczawiowa
śmietana, olej szczypiorkowy

DANIA GORĄCE
porcje degustacyjne, serwowane na zamówienie
Wolno pieczony schab wieprzowy z sosem jałowcowym
purée z selera, karmelizowana marchew
Policzki wołowe duszone w ciemnym piwie
purée ziemniaczano-chrzanowe, piklowana cebula
Dorsz pieczony w ziołach
młode ziemniaki, sos maślano-cytrynowy,
sałatka z fenkułu
Seler korzeniowy konfitowany w maśle
emulsja maślankowa, olej koperkowy

DESERY
serwowane w formie bufetu
Mini pavlova
lekka beza, krem mascarpone, świeże truskawki,
olejek ziołowy
Financier migdałowy
lekki krem, truskawki, biała czekolada, pralina
Biszkopt migdałowy
krem z białej czekolady, agrest

Domowy kompot, woda, kawa, herbata

DODATKOWO

50% zniżki na Niedzielny 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.