

FLOOR N°2

RESTAURANT & LOUNGE

BOXING DAY BRUNCH

26 GRUDNIA

Esencja brytyjskiej tradycji
W JEDNYM MIEJSCU



WYBORNE DANIA
BRYTYJSKIE



SZLACHETNA
ATMOSFERA



KULINARNE
DZIEDZICTWO



Menu

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Wędzony Łosoś Szkocki

cytrynowy crème fraîche, koperek, kapary

Koktajl Krewetkowy

krewetki królewskie, klasyczny Marie Rose

Mus z Wędzonego Łupacza

szczypiorek, bliny z ikłą

Terrina z Kurczakiem

z żurawiną

Parfait z Wątróbek Kurczaka i Kaczki

chutney cumberland, opiekany brioche

Wybór Wędlin:

prosciutto, salami milano, bresaola,

korniszony, marynowana cebula, chutney z karmelizowanej cebuli, chutney z jabłek

Smażony Tuńczyk po Nicejsku

jajko przepiórcze, tapenada z oliwek

Pieczona Polędwica Wołowa

rukiew wodna, burak, krem chrzanowy, marynowana szalotka

Kurczak „Coronation”

prażone migdały, młode liście

Sałatka z Serem Stilton

ser pleśniowy, dojrzała gruszka, kandyzowane orzechy włoskie

Sałatka z Pstrągiem Wędzonym na gorąco

burak, chrzan, rukiew wodna, jabłko

Sałatka z Szynką i Groszkiem w Stylu Brytyjskim

mięta, sałata rzymska, sos musztardowy

Menu

OWOCE MORZA

Świeże ostrygi, krewetki królewskie, wędzona makrela, szkocki wędzony łosoś,
małże w białym winie, kalmary, cytryna
Ocet z szalotką i tabasco, sos koktajlowy

ZUPY

Szkocka Zupa z Wędzonym Łososiem
ziemniakami, koperek, szczypiorek

Zupa z Ogonów Wołowych z Winem Madeira
warzywa korzeniowe, natka pietruszki

GORĄCY BUFET

Lancashire Hotpot
wolno gotowana jagnięcina z cebulą, zapiekana pod chrupiącą warstwą ziemniaków

Cottage Pie
brytyjska wołowina, zielony groszek, marchewka, kremowe purée ziemniaczane

Traditional Fish Pie
zapiekanka rybna, łosoś, wędzony łupacz, krewetki, kremowe purée ziemniaczane

Beer-Battered Haddock Goujons
łupacz, w złocistym piwnym cieście

Tarta z dynią piżmową
szałwia, ser Stilton, karmelizowana cebula, rukiew wodna

Gratin z kalafiora z serem
dojrzewający cheddar, chrupiąca kruszonka z dodatkiem musztardy

Zapiekany makaron z serem
suszone pomidory, pieczarki

Zimowe Cassoulet z warzywami
fasola maślana, warzywa korzeniowe, pomidory, zioła

Menu

GRAND BRITISH CARVERY

Pierś z indyka pieczona z ziołami

farsz z kasztanów i szaławii, żurawina, sos pieczeniowy z indyka

Szynka wieprzowa glazurowana miodem i szampanem

sos z musztardą francuską, karmelizowany ananas

Łopatka jagnięca wolno duszona

w sosie z rozmarynu, czosnku i porto

Pieczona połówka z brytyjskiej wołowiny

krem chrzanowy, sos z czerwonego wina

DESERY & ANGIELSKI AFTERNOON TEA

Wybór Serów Kontynentalnych

krakersy, winogrona, chutney

Ciepły Pudding Toffi

aromatyczny sos toffi

Crumble Jabłkowo-Jeżynowe z Cynamonem

ciepłe owoce z korzenną nutą i złocistą kruszonką

Brytyjska Tarta z Ciasta Kruchego

święteczne nadzienie z suszonych owoców i migdałowy krem frangipane

Tradycyjny Pudding Bożonarodzeniowy

sos anglaise, brandy

Świąteczna Rolada

delikatny czekoladowy biszkopt, krem śmietankowy

Tort Szwarzwaldzki

czekolada, wiśnie, krem śmietankowy

Crème brûlée

klasyczny krem waniliowy z karmelizowanym cukrem

Warstwowy Deser z Sezonowymi Owocami

krem budyniowy, śmietana

Fontanna czekoladowa

dodatki

Świeżo wypiekane Bułeczki Scones

Eklery, Pączki, Ptysie

Menu

NAPOJE

Prosecco

Wino białe i czerwone

Piwo Książęce

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

CENY

CENA ZA OSOBE:	395 PLN
DZIECI 0-4 lat:	GRATIS
DZIECI 5-12 lat:	50% ceny

Obowiązuje 100% przedpłaty przy rezerwacji.
Do rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej

REZERWACJE

floorno2@presidential.pl
+48 22 630 50 96