

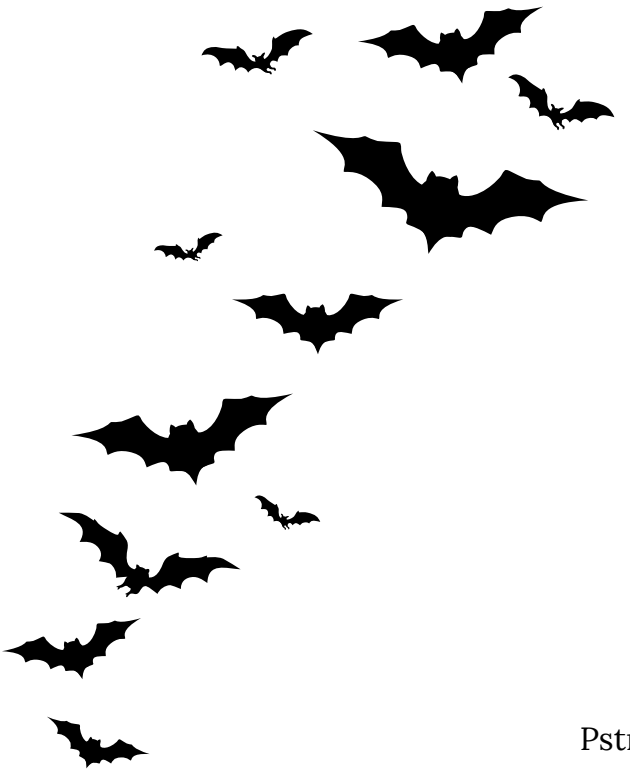
HALLOWEEN LATE BRUNCH

31 PAŹDZIERNIKA

17:00 - 21:00

WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL

FLOOR NO.2



Menu

MIDNIGHT DELICACIES

NA ZIMNO

Czarny Ogród

Burak pieczony w soli, kozi ser, jeżyna, orzech laskowy,

estragon, winegret z czarnej porzeczki

Mgła nad Morzem

Pstrąg marynowany w buraku i jałowcu, crème fraîche z chrzanem,

marynowany ogórek, olej koperkowy

Kaczka o Północy

Rillette z kaczki, konfitura z czerwonej cebuli i Porto,

brioche, piklowana gorczyca

Carpaccio „Czarna Róża”

Polędwica wołowa, czarny czosnek, pecorino, rukola,

kapary, oliwa truflowa

Ogród Persefony

Pieczony kalafior, granat, tahini, mięta,

pistacje, sumak

Las po Zmroku

Marynowane grzyby leśne, kasza gryczana, wędzony twaróg,

szczypiorek, olej z palonego siana

Deska „Zakazana Spiżarnia”

Sery dojrzewające, terrina drobiowa z pistacjami, chutney z fig i czerwonego wina,

marynowane śliwki, orzechy, pieczywo na zakwasie

Grządka Wiedźmy

Salad bar: mieszane liście sałat, oliwki marynowane, ser tarty, grzanki, sos winegret, sos Cezar, nasiona, suszone owoce,

orzechy, mini mozzarella, ser koryciński, marynowane rzodkiewki, ogórki, pomidory, papryka marynowana

ZUPA

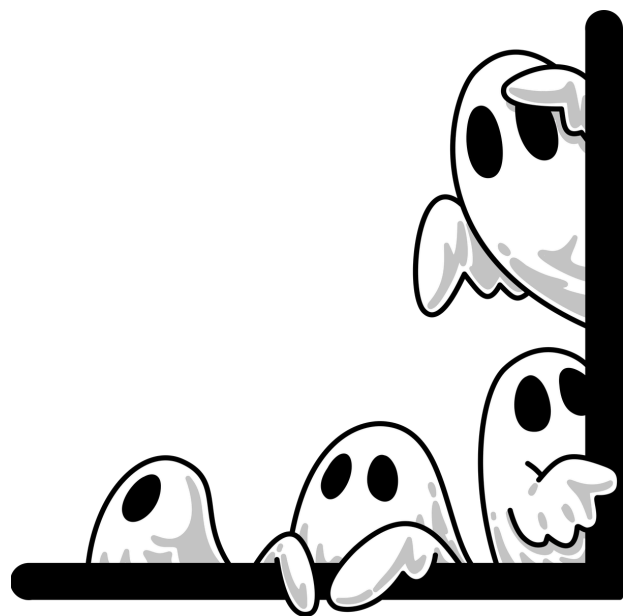
Biała Mgła

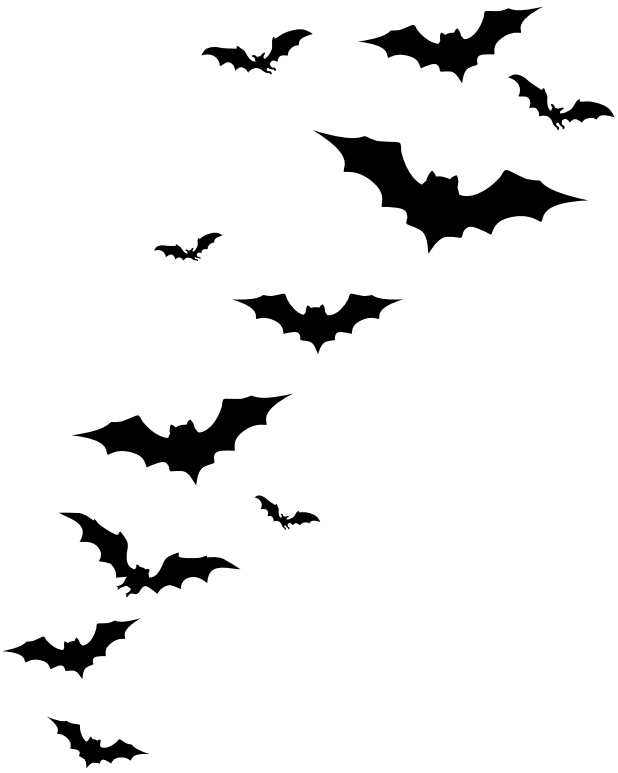
Velouté z selera korzeniowego, palone masło, jabłko,

orzech laskowy, olej z lubczyku

BRUNCH

31 PAŹDZIERNIKA





Menu

AFTER DARK

NA CIEPŁO

Wołowa Wieczerza

Długo duszona wołowina, czerwone wino,

jałowiec, szalotka, sos własny

Kaczka „Czarny Las”

Pieczona pierś z kaczki, sos śliwkowo-hoisin,

pak choy, sezam

Dorsz w Morskiej Mgle

Pieczony dorsz, beurre blanc z cydrem,

por, koper włoski, olej szczypiorkowy

Wieprzowina „Ogień i Dym”

Wolno pieczony boczek, glazura miso-klon,

imbir, sezam, piklowane chili

Ravioli „Pełnia Księżyca”

Ravioli z ricottą, szałwia, palone masło,

gruszka, orzech włoski, pecorino

Czarne Ziemniaki

Małe ziemniaki pieczone w soli, czosnek confit,

rozmaryn, aioli z czarnego czosnku

Polenta „Złoto Czarownicy”

Polenta, mascarpone, parmezan,

olej rozmarynowy

Korzenie z Podziemia

Marchew, pietruszka, pasternak,

miód, tymianek, dukkah

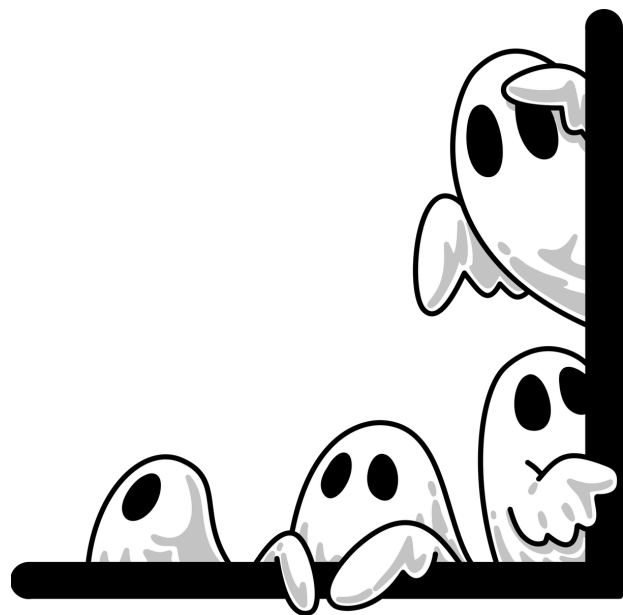
Zielony Ogród po Północy

Fasolka szparagowa, brokuły,

groszek cukrowy, cytryna, migdały

BRUNCH

31 PAŹDZIERNIKA



Menu

DARK MOON

LIVE COOKING

Makarony i risotto przygotowywane na żywo

Seppia / kalmar / białe wino / pietruszka / parmezan / warzywa / chili / czosnek / krewetki / kurczak

THE DARK PATISSERIE

DESERY

Czarny Aksamit

Mus z gorzkiej czekolady 70%,

czarna porzeczka, kakaowe sable, fleur de sel

Zakazane Jabłko

Mus jabłkowy, karmel miso, cynamon,

migdał, chrupiące filo

Biała Dama

Panna cotta waniliowa, liczi, kokos,

limonka, biała czekolada

Las o Północy

Mus z mlecznej czekolady, wiśnia Amarena,

pistacja, ziemia czekoladowa

Księżyc

Tarta cytrynowa, beza włoska,

bergamotka

Trumna

Opera cake: kawa, migdał,

ganache z gorzkiej czekolady

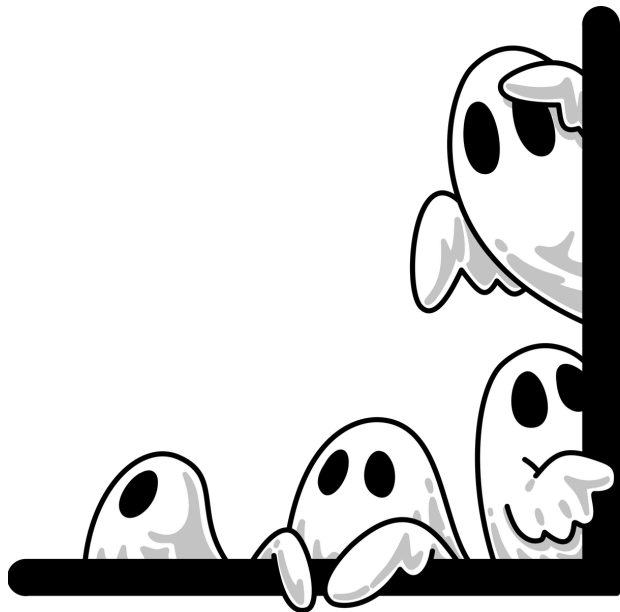
Eliksir Czarownicy

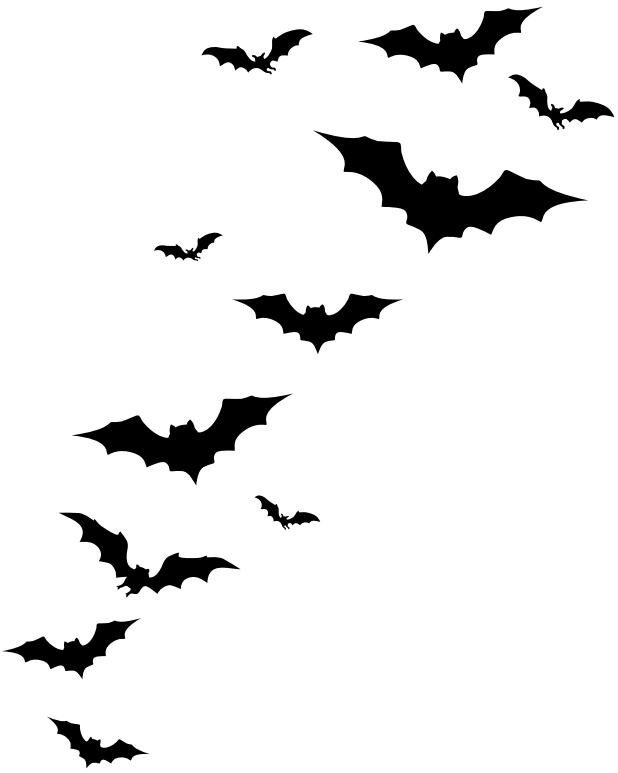
Gruszka, tonka, crème légère,

crumble migdałowe

BRUNCH

31 PAŹDZIERNIKA





Menu

NAPOJE

Prosecco

Wino białe i czerwone

Piwo Książęce

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

CENY

CENA ZA OSOBĘ: 395 PLN

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

REZERWACJE

floorno2@presidential.pl
+48 22 630 50 96

BRUNCH
31 PAŹDZIERNIKA

