



MENU NA DZIEŃ KOBIEŃ

WOMEN'S DAY MENU

04.03 – 09.03

65 PLN OSOBA / PERSON*

POWITALNY DRINK / WELCOME DRINK

Mocktail z granatem i ananasm / Pomegranate and pineapple mocktail

MENU 1

Mus z wątróbki drobiowej
ciepła bułka ziołowa, dżem z czerwonej
cebuli, grillowana truskawka
Chicken liver mousse
warm herbal bun, red onion jam,
grilled strawberry

Perliczka sous vide
gratina ziemniaczana, sos śmietanowy
ze szczawiem, siano z pasternaku
Sous vide Guinea Fowl
potato gratin, cream sauce with sorrel,
parsnip hay

Panna cotta kokosowa
galaretka malibu, chutney ananasowy,
migdały z cytryną
Coconut panna cotta
malibu jelly, pineapple chutney,
almonds with lemon

MENU 2 (VEGE)

Krem dyniowy
wędzony twaróg, imbir
Pumpkin cream
smoked cottage cheese, ginger

Pak choi z dymem kozim
prażone orzechy, sos cytrynowy,
pikantna wiśnia, chrust marchewkowy
Pak choi with goat's smoke
roasted nuts, lemon sauce, spicy cherry,
carrot brushwood

Panna cotta kokosowa
galaretka malibu, chutney ananasowy,
migdały z cytryną
Coconut panna cotta
malibu jelly, pineapple chutney,
almonds with lemon

NAPOJE / BEVERAGES

Herbata i kawa / Tea and coffee

REZERWACJE / RESERVATIONS: anastazja.kruckowska@sheraton.com, tel. +48 506 788 728

*Cena brutto, zawiera podatek VAT. Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej.
Gross price, includes VAT. We kindly inform you that 10% of service charge will be added to your bill.