



MENU BUFET — OPCJA 1

Menu buffet - Option 1

Zimny bufet / Cold buffet

Sałatka Cezar

Caesar salad

Baby mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazyliowe, marnowana cebulka

Baby mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, marinated onion

Sałatka z ciecierzycy, suszone pomidory, papryka, pieczony bakłażan, ogórek, świeże zioła

Chickpeas salad, dried tomatoes, peppers, roasted eggplant, cucumber, fresh herbs

Carpaccio z pstrągą łososiowego, marynowany ogórek, crème fraîche, oliwa cytrynowa

Salmon trout carpaccio, marinated cucumber, crème fraîche, lemon oil

Sałatka grecka, oliwki, czerwona cebula, pomidorki cherry, ogórek, ser feta, oliwa cytrynowa

Greek salad, olives, red onion, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, lemon oil

Terrine z perliczki, purée z daktyli, orzechowy tiul

Guinea fowl terrine, date purée, walnut tulle

Tarta ze szpinakiem, ser pleśniowy, gruszka

Spinach tart, blue cheese, pear

Selekcja pieczywa

Selection bread

Ciepły buffet / Hot buffet:

Żurek, jajko przepiórcze, biała kiełbasa, majeranek

Sour rye soup, quail egg, white sausage, marjoram

Filet z dorady, polenta, grillowane warzywa, salasa verde

Sea bream fillet, polenta, grilled vegetables, salasa verde

Półędwiczka wieprzowa, purée z wędzonych jabłek, kopytka, młoda kapusta, szalwiowy jus

Pork tenderloin, smoked apple purée, gnocchi, young cabbage, sage jus

Warzywa sezonowe, świeże zioła, palone masło

Seasonal vegetables, fresh herbs, roasted butter

Ziemniaki La Ratte, tymianek, czosnek confit

La Ratte potatoes, thyme, garlic confit

Desery / Desserts

Parfait malinowe, wanilia, mięta

Raspberry parfait, vanilla, mint

Mini tarta cytrusowa

Mini citrus tart

Mus czekoladowy, biszkopt kawowy

Chocolate mousse, coffee sponge cake

Cena: 159 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba – Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku - Service charge at 12,5% will be added to the final bill



AMBER ROOM
RESTAURACJA



MENU BUFET — OPCJA 2

Menu buffet - Option 2

Zimny buffet / Cold buffet

Sałatka z komosy ryżowej, awokado, ogórek, kozi ser, winegret

Quinoa salad, avocado, cucumber, goat cheese, vinaigrette

Sałatka z cykorii, wędzona pierś kaczki, cytrusy, pestki dyni, dressing miodowo-musztardowy

Chicory salad, smoked duck breast, citrus, pumpkin seeds, honey and mustard dressing

Sałatka z buraków, ser ricotta, dressing orzechowy

Beet salad, ricotta cheese, walnut dressing

Carpaccio wołowe, parmezan, rukola, oliwa truflowa

Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket, truffle oil

Tatar z troci, jabłko Granny Smith, jajko przepiórcze, winegret malinowy

Trout tartar, Granny Smith apple, quail egg, raspberry vinaigrette

Quiche z wiosennymi warzywami

Quiche with spring vegetables

Selekcja pieczywa

Bread selection

Ciepły buffet / Hot buffet

Krem z palonej cebuli, olej lniany

Cream of charred onion soup, linseed oil

Filet z pstrąga łososiowego, czarny ryż, bok choy, sos curry

Salmon trout fillet, black rice, bok choy, curry sauce

Pierś kurczaka kukurydzianego, ziemniak truflowy, marchew, czerwona cebula, szpinak, tymiankowy jus

Corn-fed chicken breast, truffle potato, carrot, red onion, spinach, thyme jus

Zielone warzywa

Green vegetables

Ziemnaki La Ratte, zioła

La Ratte potatoes, herbs

Desery / Desserts

Puding kokosowy, mango

Coconut pudding, mango

Parfait borówkowe, biała czekolada

Blueberry parfait, white chocolate

Mus kawowy, kruszonka migdałowa

Coffee mousse, almond crumble

Brownie, orzechy, karmel

Brownie, nuts, caramel

Cena: 199 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba - Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person

Opłata serwisowa 12% jest doliczana do końcowego rachunku - Service charge at 12,5% will be added to the final bill



AMBER ROOM
RESTAURACJA



MENU BUFET — OPCJA 3

Menu buffet - Option 3

Zimny buffet / Cold buffet

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, marynowane grzyby

Beef fillet tartare, egg yolk, marinated mushrooms

Sałatka z ciecierzycy, suszone pomidory, papryka, ogórek, świeże zioła

Chickpeas salad, dried tomatoes, peppers, cucumber, fresh herbs

Kuskus, mięta, pomidorki cherry, oliwa z oliwek

Couscous, mint, cherry tomatoes, olive oil

Sałatka edemame, komosa, pestki słonecznika, dressing cytrynowy

Edemame salad, quinoa, sunflower seeds, lemon dressing

Terrine z perliczki, chutney jabłkowy

Guinea fowl terrine, apple chutney

Carpaccio z ośmiornicy, emulsja z rukoli, cytrusy

Octopus carpaccio, arugula emulsion, citruses

Sałatka z cykorii, wędzona pierś kaczki, cytrusy, pestki dyni, dressing miodowo-musztardowy

Chicory salad, smoked duck breast, citrus, pumpkin seeds, honey and mustard dressing

Sałatka Cezar z krewetkami lub grillowanym kurczakiem

Caesar salad with shrimps or grilled chicken

Selekcja pieczywa

Bread selection

Ciepły buffet / Hot buffet

Krabowy bisque

Crab bisque

Polędwica cieleca, kopytka w emulsji szpinakowej, karmelizowana szalotka, brokuł, tymiankowy jus

Veal tenderloin, gnocchi in spinach emulsion, caramelized shallot, broccoli, thyme jus

Halibut, koper włoski, cukinia, marchew, emulsja cytrynowa

Halibut, fennel, zucchini, carrot, lemon emulsion

Zielone warzywa, migdały, chili

Green vegetables, almonds, chili

Ziemniaki Boulangère

Boulangère potatoes

Desery / Desserts

Mus z pieczonych jabłek, krem cynamonowy

Roasted apple mousse, cinnamon cream

Parfait Bailey's, karmelizowany banan

Bailey's parfait, caramelized banana

Mini tarta brzoskwiniowa, pistacje

Mini peach tart, pistachios

W-Z z gorzką czekoladą, śliwka

W-Z with dark chocolate, plum

Panna cotta, czekolada, wiśnia

Panna cotta, chocolate, cherry

Cena: 229 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba - Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku - Service charge at 12,5% will be added to the final bill



AMBER ROOM
RESTAURACJA