



FINGER FOOD MENU

SELEKCJA NA ZIMNO / COLD SELECTION

Grillowana cukinia, marmolada z czerwonej cebuli, rukola, ser parmezan, ciabatta Charred grilled courgettes, red onion marmalade, rocket, parmesan cheese, ciabatta	7 PLN
Karczochy w ziołach, majonez cytrynowy, ketchup z czerwonej papryki, mini tarta Herb marinated artichokes, lemon mayonnaise, red peppers ketchup, mini tart	8 PLN
Marynowane jajko przepiórcze, popiół z pora, majonez limonkowy, mini tarta Pickle quail egg, ash leek, lime mayonnaise, mini tart	12 PLN
Krewetki, ogórek, dżem chili, majonez wasabi, kolendra Cucumber, prawns, chili jam, wasabi mayonnaise, fresh coriander	13 PLN
Tuńczyk, carpaccio z ananasa, sezam, czerwona papryka, dymka, malinowy dressing z chili Seared tuna, pineapple carpaccio, sesame seeds, red pepper, spring onion, raspberry and chili dressing	12 PLN
Carpaccio z polędwicy wołowej, ciabatta, salsa verde, ser pecorino Carpaccio of beef, ciabatta, salsa verde, pecorino cheese	12 PLN
Terrina z golonki, piccalilli, chleb na zakwasie Ham hock terrine, piccalilli, sourdough bread	8 PLN
Pierś z kurczaka kukurydzianego, morela, szpinak, syrop melasowy, mini tarta Corn fed chicken breast, apricots, spinach, trickle syrup, mini tart	8 PLN
Rillettes z kaczki, jabłkowy żel, tiul, mini tarta Duck rillettes, apple gel, tuile, mini tart	12 PLN



AMBER ROOM
RESTAURACJA



SELEKCJA NA CIEPŁO / HOT SELECTION

Arancini z dorsza, majonez cytrynowy, bazylia Cod arancini, lemon mayonnaise, basil	11 PLN
Mini pizza z szynką parmeńską, mozzarella Mini pizza with Parma ham, mozzarella	8 PLN
Sajgonki warzywne, sos Hoisin Spring rolls, Hoisin sauce	10 PLN
Mini quiche, por, groszek, feta Mini quiche, leek, peas, feta cheese	7 PLN
Sajgonki z kaczką, warzywa, sos Hoisin Spring rolls with duck, vegetables, Hoisin sauce	10 PLN
Krewetka w tempurze, majonez wasabi, szczypiorek Prawn in tempura, wasabi mayonnaise, chives	13 PLN
Panierowana golonka sous vide, purée gruszkowe Breaded pork knuckle sous vide, pear purée	9 PLN



AMBER ROOM
RESTAURACJA



DESERY / DESSERTS

Mini tarta mandarynkowa, krem waniliowy, pistacje 6 PLN
Mandarin mini tart, vanilla cream, pistachios

Mus z gorzkiej czekolady, karmelizowana gruszka, biszkopt migdałowy 7 PLN
Bitter chocolate mousse, caramelized pear, almond sponge cake

Brownie, mus z białej czekolady, orzechy 7 PLN
Brownie, white chocolate mousse, nuts

Mus z marakui, żel malinowy 8 PLN
Mousse of passion fruit, raspberry gel

Mus z nasion chia, mango 8 PLN
Mousse of chia seed, mango

Mini sernik "New York", karmel 7 PLN
Mini cheesecake "New York", caramel

Tarta cytrynowa, beza 6 PLN
Lemon tart, meringue

Panna cotta waniliowa, czarna porzeczka, cukier imbirowy 5 PLN
Vanilla panna cotta, blackcurrant, ginger sugar

Minimalne zamówienie od 12 osób na kwotę 100 PLN / osoba.
Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku.
Powyższe ceny są kwotami brutto.

*Minimal order from 12 persons at 100 PLN / person.
Service charge at 12,5% will be added to the final bill.
The above prices are gross amounts.*



AMBER ROOM
RESTAURACJA