



# SET MENU — OPCJA WEGETARIAŃSKA

*Set menu - Vegetarian option*

---

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Migdały, kalarepa, jabłko, burak, rzodkiew, jarmuż, nasiona słonecznika  
*Almonds, kohlrabi, apple, beetroot, radish, kale, sunflower seeds*

---

## ZUPA / SOUP

Krem z pora i pieczonych ziemniaków  
*Cream of leek and roasted potatoes soup*

---

## DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Orzo pasta verde, zielone warzywa, orzeszki pinii, przepiórcze jajka poché, parmezan  
*Orzo pasta verde, green vegetables, pine nuts, quail eggs poché, parmesan cheese*

---

## DESER / DESSERT

Sernik pomarańczowy, karmel  
*Orange cheesecake, caramel*

---

## **Cena: 149 PLN / osoba**

Minimalne zamówienie od 10 osób na kwotę 149 PLN / osoba  
*Minimal order from 10 persons at 149 PLN / person*



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



## SET MENU — OPCJA 2

*Set menu - Option 2*

---

### PRZYSTAWKA / APPETIZER

Przepiórka, boczek, ragoût z suszonych grzybów, winogrono, popcorn z kaszy gryczanej  
*Quail, bacon, dried mushroom ragoût, grape, buckwheat popcorn*

---

### ZUPA / SOUP

Krem z pasternaka i jabłka, oliwa curry  
*Cream of parsnip and apple soup, curry oil*

---

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pstrąg łososiowy, sałatka ziemniaczana, marynowany fenkuł, sos choron  
*Salmon trout, potato salad, marinated fennel, choron sauce*

### LUB / OR

Połędwiczka wieprzowa sous-vide, kasza pęczak, pieczarki, warzywa bruinose, ogórek kiszony, cydrowy jus  
*Sous-vide pork tenderloin, pearl barley, mushrooms, bruinose vegetables, pickled cucumber, cider jus*

---

### DESER / DESSERT

Parfait z marakui, malina, biała czekolada  
*Passion fruit parfait, raspberry, white chocolate*

---

### Cena: 159 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 10 osób na kwotę 149 PLN / osoba  
*Minimal order from 10 persons at 149 PLN / person*



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



## SET MENU — OPCJA 3

*Set menu - Option 3*

---

### PRZYSTAWKA / APPETIZER

Assiette z buraków, kozi ser, orzech włoski, liście sałat, redukcja balsamiczna  
*Beetroots assiette, goat cheese, walnut, lettuce leaves, balsamic reduction*

---

### ZUPA / SOUP

Żurek, jajko przepiórcze, biała kiełbasa, majeranek  
*Sour rye soup, quail egg, white sausage, marjoram*

---

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Polędwica z dorsza, purée ziemniaczane, czarne oliwki, pomidory, fasolka szparagowa, emulsja cytrusowa  
*Cod tenderloin, potato purée, black olives, tomatoes, green beans, citrus emulsion*

### LUB / OR

Jagnięcina, purée z batatów, marchew, cukinia, bakłażan, sos rozmarynowy  
*Lamb rump, sweet potato purée, carrot, zucchini, eggplant, rosemary sauce*

---

### DESER / DESSERT

Tarta cytrynowa, lody Earl Grey  
*Lemon tart, Earl Gray ice cream*

---

### **Cena: 189 PLN / osoba**

Minimalne zamówienie od 10 osób na kwotę 149 PLN / osoba  
*Minimal order from 10 persons at 149 PLN / person*



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



## SET MENU — OPCJA 4

*Set menu - Option 4*

---

### PRZYSTAWKA / APPETIZER

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, marynowane grzyby, czarna trufla, ziemniak truflowy  
*Beef fillet tartare, egg yolk, marinated mushrooms, black truffle, truffle potato*

---

### ZUPA / SOUP

Krem z topinamburu, piana truflowa, trybula  
*Cream of Jerusalem artichoke soup, truffle foam, chervil*

---

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Filet z miecznika, grillowane ziemniaki, caponata, salsa verde  
*Swordfish fillet, grilled potatoes, caponata, salsa verde*

### LUB / OR

Assiette z kaczki, kluski ziemniaczane, pieczone buraki, rzepa, gruszka, gryczany miód  
*Duck assiette, potato noodles, roasted beets, turnips, pears, buckwheat honey*

---

### DESER / DESSERT

Parfait z tequili, sorbet z liczi, kokos  
*Tequila parfait, lychee sorbet, coconut*

---

### Cena: 219 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 10 osób na kwotę 149 PLN / osoba  
*Minimal order from 10 persons at 149 PLN / person*



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



## SET MENU — OPCJA 5

*Set menu - Option 5*

---

### PRZYSTAWKA / APPETIZER

Carpaccio z ośmiornicy, sepia, emulsja z rukoli, cytrusy  
*Octopus carpaccio, squid ink, arugula emulsion, citruses*

---

### ZUPA / SOUP

Rosół z kurczaka zagrodowego, lane kluski, warzywa  
*Farm chicken broth, poured noodles, vegetables*

---

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Halibut, ziemniaki, brokuł liściasty, kapusta, koperek, kiszona cytryna, sos vierge  
*Halibut, potatoes, leaf broccoli, cabbage, dill, pickled lemon, vierge sauce*

#### LUB / OR

Poławdica cielęca, ziemniak truflowy, purée brokuł, szalotka, sos burdeleise  
*Veal tenderloin, truffle potato, broccoli purée, shallot, burdeleise sauce*

---

### DESER / DESSERT

Kula z mlecznej czekolady, mandarynka, mus Grand Marnier, sorbet z marakui  
*Milk chocolate sphere, mandarin, Grand Marnier mousse, passion fruit sorbet*

---

### **Cena: 299 PLN / osoba**

Minimalne zamówienie od 10 osób na kwotę 149 PLN / osoba  
*Minimal order from 10 persons at 149 PLN / person*



AMBER ROOM  
RESTAURACJA