



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

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku

Service charge at 12,5% will be added to the final bill



AMBER ROOM
RESTAURACJA



SET MENU — OPCJA 2

Set menu - Option 2

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Przeziórka, 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

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku

Service charge at 12,5% will be added to the final bill



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

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



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

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku

Service charge at 12,5% will be added to the final bill



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

Polędwica 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

Opłata serwisowa 12,5% jest doliczana do końcowego rachunku

Service charge at 12,5% will be added to the final bill



AMBER ROOM
RESTAURACJA