
BRASSERIE WARSZAWSKA

MENU LUNCH

26-30 marca 2018 / 26th-30th of March 2018

pn.-pt. 12:00-16:00 / Mon-Fri 12:00-16:00

STARTERY / STARTERS

Kapuśniak /wędzonka, oliwa majerankowa/ 10 zł

Cabbage soup /smoked pork, marjoram olive/

Sałata z grilowanym bakłażanem /pomidory cherry, parmezan /13 zł

Salad with grilled oubergine /cherry tomatoes, parmesan/

Terrina z kurczaka /sos tatarski, zioła / 16 zł

Chicken terrine /tartare sauce, herbs/

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowy makaron Trofie /szpinak, czosnek, parmezan/ 18 zł

Homemade Trofie pasta /spinach, garlic, parmesan/

Pieczony łosoś /smażone brokuły, buerre blanc ze szczypiorkiem/ 26 zł

Baked salmon /fried broccoli, buerre blanc with chive/

Udo pulardy confit /puree ziemniaczane, marchewka/ 32 zł

Pularda leg confit /mashed potatoes, carrot/

DESERY / DESSERTS

Sticky toffee pudding z rodzynkami/10 zł

Sticky toffee pudding /raisins/

Ser Comté z chutneyem jabłkowym / 12 zł

Comté cheese with apple chutney

Do menu lunchowego można dodatkowo zamówić selekcję pieczywa wypiekanego codziennie na naturalnym zakwasie z francuskiej biomąki. Pieczywo pochodzi z naszej siostrzanej restauracji Rozbrat 20. Koszt: +3 zł

You can additionally order our homemade bread selection to your lunch. Bread comes from our other restaurant - Rozbrat 20. It's freshly baked everyday on the natural sourdough made from French flour. Cost: +3 zł