

A N I M A



Świąteczny Brunch

25.12.2023
12:30-16:30

Świętowanie w gronie najbliższych rozpocznij od świątecznego obiadu. Chwile spędzone przy wspólnym stole oraz doskonałe potrawy wprowadzą Was w radosny nastrój, a doskonałe potrawy do dzielenia się umilą spędzony czas.

Zarezerwuj swój stółik:
kontakt@restauracja-anima.pl | +48 728 339 695

Przystawki i sałatki w stół

Deska tradycyjnych polskich i włoskich mięs i serów z oliwą i focaccią
Selekcja ryb wędzonych oraz marynowanych, sos koktajlowy
Wędzona pierś z kaczki, chutney morelowy
Sałatka Cezar z kremowym dressingiem z anchois
Tradycyjna zimowa sałatka z warzyw korzeniowych z jajami przepiórczymi
Marynowane grillowane warzywa z karczochem, ricottą i pesto
Kremowy chrzan, marynowane buraki, warzywa marynowane, sos tatarski
Wybór świeżego pieczywa i focaccii

Zupy

Consomme z kaczki z leśnymi grzybami i gnocchi
Zupa krem z dyni z pomarańczą, imbirem i kakao

Stacja carvingu

Pieczona w całości szynka glazurowana syropem klonowym, miodem i musztardą
Pieczony cały indyk z wolnego wybiegu z tradycyjnym nadzieniem jabłkowym i selerowym

Dania z bufetu

Pieczona wołowina, sos truflowy
Wolno gotowana polędwica wieprzowa, sos z masła orzechowego
Duszone krewetki z różowym sosem
Fasolka maślana z prażonymi migdałami
Lasagne ze szpinakiem, dynią i serem feta
Filet z łososia marynowany w harissie podany na kuskusie z batatami
Ryż Basmati na parze z zielonym groszkiem i masłem
Ziemniaki pieczone z kruszonką z parmezanu i ziół
Marchew pieczona w miodzie
Brukselka maślana z boczkiem

Desery

Pieczony sernik z daktylami
Szarlotka z kruszonką Amaretto
Ciasto orzechowe
Tarta czekoladowa z konfiturą pomarańczową
Tradycyjne tiramisu
Ciasto z ciemną czekoladą i wiśniami
Ciasto pistacjowe

Kawa herbata, woda mineralna, napoje bezalkoholowe

239 PLN - osoba dorosła
105 PLN - dziecko w wieku 7-12 lat
dzieci w wieku 0-6 bezpłatnie

Uprzejmie informujemy, że do kwoty rachunku dodana zostanie opłata serwisowa w wysokości 10%.