

A N I M A



Brunch świąteczny

25.12.2024

12:30-16:30

Rozpocznij świętowanie z bliskimi od świątecznego brunchu. Wspólne chwile przy stole i wyśmienite dania wprawią Was w radosny nastrój, a dania będą idealne do wspólnego dzielenia się sprawią, że czas spędzony będzie przyjemniejszy.

Zarezerwuj swój stół:

kontakt@restauracja-anima.pl | +48 12 662 16 74

Przystawki i sałatki

Deska tradycyjnych polskich i włoskich mięs i serów z oliwą i focaccią
Terrina wieprzowa w stylu wiejskim z suszonymi owocami
Wybór ryb wędzonych i peklowanych, sos koktajlowy
Marynowany śledź z jabłkiem, cebulą, szczypiorkiem i kwaśną śmietaną
Domowy tatar z łososia, korniszony, szalotka, kapary
Sałatka z krewetek, mango i świeżego ogórka
Wędzona pierś z kaczki, chutney z moreli i pomarańczy
Sałatka Cezar z kremowym dressingiem z anchois
Tradycyjna zimowa sałatka z warzyw korzeniowych z jajami przepiórczymi
Marynowane grillowane warzywa z ricottą i pesto
Kremowy chrzan, marynowane buraki, warzywa marynowane, sos tatarski
Sałatka z zimowych warzyw korzeniowych z majonezem, warzywami marynowanymi i jajami przepiórczymi
Wybór świeżego pieczywa

Zupy

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

Stacja carvingu

Indyk pieczony w piekarniku z nadzieniem
Kiełbaski w cieście, sos żurawinowy, sos z szalotki
Chrupiąca porchetta nadziewana koprem włoskim i ziołami
Pieczone ozime warzywa korzeniowe z czosnkiem i ziołami

Dania z bufetu

Medaliony z grillowanej wołowiny, sos truflowy
Wolno gotowana polędwica wieprzowa, sos z czerwonego wina i rodzynek
Rolada wołowa z ogórkami i boczkiem
Duszone krewetki z różowym sosem
Filet z łososia z harissą, sałatka z kuskusem
Lasagne z dynią, szpinakiem i serem feta
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie z masłem
Ryż szafranowy
Fasolka maślana z prażonymi migdałami
Marchew pieczona w miodzie
Maślana brukselka z boczkiem

Desery

Zapiekany sernik z kruszonką imbirową
Ciasto orzechowe z sosem karmelowym
Szarlotka z kruszonką Amaretto
Tarta czekoladowa z konfiturą pomarańczową
Tradycyjne tiramisu
Ciemna czekolada i ciasto wiśniowe
Ciasto pistacjowe

Kawa, herbata, woda mineralna, napoje bezalkoholowe

299 zł – osoba dorosła

150 zł - dziecko w wieku 7-12 lat

dzieci w wieku 0-6 lat bezpłatnie

Uprzejmie informujemy, że do kwoty faktury zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

W celu rezerwacji stolika konieczne jest dokonanie pełnej przedpłaty.