



NIEDZIELNY BRUNCH w restauracji Garden



STYCZEŃ - LUTY 2026 MENU Z DANIAMI KUCHNI BAŁKAŃSKIEJ

BUFET ZIMNY

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Grillowany bakłażan, pasta orzechowa i granat (VEGAN)
Pasta z ciecierzycy i miętowy labneh (WEGE)
Grillowany kurczak zagrodowy, orzechy włoskie i adzika
Podsuszana wołowina z oliwkami i estragonem
Pieczona ośmiornica, pasta pomidorowa i szalotka
Grillowane krewetki z ziołowym vinaigrette

SAŁATKI:

Z grillowanych warzyw i owczego sera (WEGE)
Ze smażonym serem, rukolą i konfiturą z moreli (WEGE)
Z mątwą, ogórkami i selerem naciowym
Z grillowanym indykiem, pieczoną papryką i kolendrą

BAZAR WARZYWNY:

Wybór sałat, sosów, warzyw i dodatków
Pieczywo: chleby, bułeczki, bagietki, focaccia
Masło

ZUPY

Zupa charczo z wołowiną i papryką
Kremowa zupa chorba z soczewicą i dynią (VEGAN)

DANIA GŁÓWNE I DODATKI

Smażona wieprzowina z ajvarem i kolendrą
Szaszłyk z baraniną i sos z palonych warzyw
Pierś kurczaka zagrodowego z czosnkiem niedźwiedzim i białym sosem
Dorada zapiekana z ziołami i sosem paprykowym
Pieczony dorsz w pomidorach i occie winnym
Opiekane ziemniaki z wędzoną papryką (VEGAN)
Smażona cukinia i papryka z pomidorami i kolendrą (VEGAN)
Chaczapuri imeruli (WEGE)

STACJA LIVE COOKING I CARVING

Smażone krewetki w białym winie, czosnku i chilli
Steki z polędwicy wołowej

STACJA SUSHI

Sushi: maki, nigiri, sashimi
Dodatki: sos sojowy, kimchi, wasabi, wakame, sambal

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa
Nuggetsy z kurczaka
Naleśniki z serem
Frytki
Sezonowa surówka warzywna

BUFET DESEROWY

Wybór deserów z hotelowej cukierni (5 rodzajów)
Stacja z goframi
Stacja z lodami i dodatkami
Fontanna czekoladowa z dodatkami i krojonymi owocami

OPEN BAR NA NAPOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)
Soki owocowe
Kawa i herbata
Wino musujące
Wino domowe białe i czerwone
Piwo Żywiec

Cena 310 PLN od osoby
podana cena zawiera VAT

Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej.
Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.

REZERWACJE DLA GRUP powyżej 10 osób dorosłych:
Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager, tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com

REZERWACJE INDYWIDUALNE do 10 osób dorosłych: Restauracja Garden, tel. 22 278 01 00 lub Guest Service, tel. 22 278 00 00