

ZUPY SOUPS

Zupa z Raków z Grzankami i Kawiozem
Polish Crayfish Soup with Croutons and Caviar

Zupa Grzybowa Podawana w Bochenku Chlebowym
Forest Mushroom Soup served in Bread

Zupa Drobiowa ze Szparagami i Warzywami
Poultry Soup with Asparagus and Vegetables

ZAKĄSKI i SAŁATKI

APPETIZERS and SALADS

Carpaccio z Połudwicy Wołowej z Kaparami,
Parmezanem i Sosem Balsamicznym
Beef Carpaccio with Capers, Parmesan Cheese and Balsamic Sauce

Tatar z Łososia z dodatkami
Salmon Tartar

Krewetki z patelni z Sosem Ostrygowym i Masłem Czosnkowym 12 / 6 sztuk/pieces
Fried Shrimp with Oyster Sauce and Garlic Butter

Wątróbka Drobiowa w Winno-Śmietanowym Sosie
z Bukietem Sałat i Grzankami
Poultry Liver with Cream Sauce, Lettuce and Croutons

Sałatka z Plastrów Mozzarella, Szyunki Parmeńskiej,
Pomidorami i Guacamole
Mozarella Salad with Parma Ham, Tomato and Guacamole

Sałatka z Kaczki z Grilowanymi Warzywami i Sosem z Papryki
Duck Salad with Grilled Vegetables and Pepper Sauce

Sałatka Grecka z Serem Feta i Oliwkami
Greek Salad with Feta Cheese and Olives

Sałatka z Grilowanym Kurczakiem z Mandarynkami
i Dipem z Curry
Grilled Chicken Salad with Mandarins and Curry

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Comber Jagnięcy z Chrustem Czosnkowo-Pietruszkowym
podawany z Pierogami z Kaszą Gryczaną
Saddle of Lamb served with Dumplings

Surf and Turf Polędwica z Mięsem Kraba i Ziemniaczanym Puree
Beef Steak served with Crab Meat and Potato Puree

Stek Rib Eye z Sosem z Gorgonzoli o lekkiej Nucie Trufłowej
z Pieczonymi Ziemniakami
Rib Eye Steak served with Gorgonzola Sauce and Baked Potatoes

Kaczka Confit z Sosem Żurawinowym i Pieprznym
Puree z Ziemniaków
Duck Confi served with Craberry Sauce

Pieczony Filet z Kurczaka ze Szparagami z Lekkim
Sosem Paprykowym i Gnochii
Roasted Chicken Fillet served with Asparagus, Gnocchi and Pepper Sauce

Stek z Tuńczyka z Dzikim Ryżem i Sosem Wasabii
Tuna Steak with Black Rice and Wasabi Sauce

Sola w Sosie Czosnkowym z Zieloną Soczewicą i Cebulą
Sole in Garlic Sauce served with Green Lentil and Onion

KARTA POLSKA

POLISH CUISINE CORNER

Rydze z patelni
Fried Forest Mushroom

Pierogi z Cielęciną podawane z Oliwą Truflową i Pieprzem
Dumplings filled with Veal Meat, served with Truffle Olive and Pepper

12 / 6 sztuk/pieces

Golonko
Pork Shank

Schabowy z Kapustą
Pork Chop with Cabbage

Makowiec
Poppy Seed Cake

DESERY DESSERT

Strudel z Jabłkami
Apple Strudel

Krem Brulle z Jagodami Leśnymi
Creme Brulle with Blackberrys

Tiramisu

Suflet z Lodami Miętowymi
Soufflé with Mint Ice-Cream

POTRAWY LEKKOSTRAWNE & DIETETYCZNE

LIGHT & HEALTHY MEALS

Sałata z Warzywami i Oliwą z Oliwek

Lettuce with Vegetables and Olive Oil

Bulion Warzywny z Pomidorami

Vegetable Broth with Tomatoes

Grilowany Filet z Okonia Morskiego na Sałacie

z Balsamicznym Sosem i Pomidorkami

Grilled Sea Bass with Balsamic Sauce and Tomatoes

Kurczak Gotowany w Warzywach z Ryżem Basmati

Chicken Fillet with Vegetables and Basmati Rice

BOM FOGO

GODZINY OTWARCIA OPENING HOURS

Śniadanie Breakfast

Poniedziałek - Piątek 6:30 - 10:00
Monday - Friday

Sobota - Niedziela 7:30 - 11:00
Saturday - Sunday

Lunch

W Reflections Lobby Bar & Café
At Reflections Lobby Bar & Café

Kolacja Dinner

Poniedziałek - Niedziela 18:00 - 23:00
Monday - Sunday