

S O F I T E L

WARSAW VICTORIA

Befszyk tatarski / Zółtko confit / Marynowane grzyby

65 PLN

Grillowane małże sw. Jakuba / Veloute z kasztanów

66 PLN

Zupa cebulowa / Grzanki / Gruyère / Tymianek

38 PLN

**Grillowane szparagi / Confitowane gęsie żołądki / Humus
/ Pesto z dymki**

75 PLN

**Sole Meuniere / Kapary / Masło
/ Sałatka szparagowa**

230 PLN

**Udko z kaczki confit / Czerwona
kapusta / Pavé z batatów**

120 PLN

**Polskie i francuskie sery / Chutney
z cebuli / Miód z kminkiem**

60 PLN

Crème brûlée

38 PLN

Bastille Day
SUNDAY 14TH JULY



S O F I T E L

WARSAW VICTORIA

Beef tartare / Confit yolk / Marinated mushrooms

65 PLN

Grilled scallops / Chestnut Veloute

66 PLN

Onion soup / Croutons / Gruyère / Thyme

38 PLN

**Grilled asparagus / Confit goose stomachs / Hummus
/ Spring onion pesto**

75 PLN

**Sole Meuniere / Capers / Butter
/ Asparagus salad**

230 PLN

**Duck leg confit / Red cabbage
/ Sweet potato pavé**

120 PLN

**Polish & French cheeses / Red onion
chutney / Honey with cumin**

60 PLN

Crème brûlée

38 PLN

Bastille Day

SUNDAY 14TH JULY

