

Menu wielkanocne w Sofitel Warsaw Victoria

W Wielkanoc zapraszamy do Sofitel Warsaw Victoria na wspólne, radosne świętowanie. Smaki i aromaty świątecznych dań przygotowanych przez naszego Szefa Kuchni wprowadzą Państwa w rodzinny nastrój.

*We cordially invite you to celebrate Easter time at Sofitel Warsaw Victoria.
The flavors and aromas of Easter dishes prepared by our Executive Chef will put you in a family atmosphere.*



9 kwietnia 2023 / April 9th 2023
Wielkanocny lunch w Kitchen Gallery
Easter lunch at Kitchen Gallery

W niedzielę wielkanocną nasze bufety oczarują Państwa podniebienia wyśmienitymi interpretacjami polskiej kuchni wielkanocnej. Na najmłodszych smakoszy czeka specjalne menu oraz moc atrakcji pod czujnym okiem naszych polsko- i angielskojęzycznych animatorów,

*We invite you for an exceptional family culinary experience with our gourmand Easter lunch.
The youngest gourmets can enjoy a special menu and play under the watchful eyes of our Polish and English speaking animators.*

Cena od osoby / Price per person:

299 PLN z napojami bezalkoholowymi

PLN 299 with soft drinks

Dzieci od 2 do 12 lat otrzymują 50% zniżki

Children from 2 to 12 y.o. get 50% discount

Rezerwacje / Reservations:

Michał Nasiłowski

e-mail: michal.nasilowski@sofitel.com

tel.: +48 502 198 254



MENU



NA ROZBUDZENIE APETYTU

- Łosoś wędzony na ciepło/cytryna/kapary/chrzan
- Dorsz wędzony na ciepło/musztarda/miód/chipotle
- Wybór marynowanych śledzi/
śmietana/pomidor/cebula z marynowanymi
grzybami
- Schab po warszawsku/chrzan/jajko/szczypiorek
- Wybór domowych pasztetów/mus chrzanowy/
żurawina/korniszony
- Wybór mięs pieczonych/karkówka/schab/rostbef
- Balotyna z kaczki/rodzynki/koniak
- Tymbalik/kurczak/warzywa/lubczyk
- Rillettes z kaczki/figa/rodzynki/porto
- Wybór serów/konfitura z figi/truskawki/grisini

BAR SAŁATKOWY

- Wybór grillowanych warzyw/natka
pietruszki/oliwa/chili
- Buratta/pomidor/pesto/czarny pieprz
- Figa/seler naciowy/Roquefort /truskawka
- Koper włoski/pomelo/granat/cytryna
- Kuskus/mięta/chili/granat
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka jajeczna/musztarda/szczypiorek
- Jaka faszerowane/łosoś/krewetki/mimosa
- Wybór warzyw i dodatków

OWOCE MORZA

- Ostrygi
- Marynowane krewetki
- Marynowane małże

ZUPY

- Żur/biała kiełbasa/jajko/chrzan
- Consommé z gęsi/borowiki/domowy makaron
z ziołami

DANIA GŁÓWNE

- Sandacz/grzyby/tymianek/białe wino
- Rondotti/brokul/migdały/sos z pieczonej papryki
- Biała kiełbasa/białe wino/chrzan/śmietana
- Policzek wołowy/sos z czerwonego wina/piklowana
cebula
- Pieczona kaczka/jabłko/sos pomarańczowy
- Puree ziemniaczane/masło/chrzan
- Pieczone warzywa/oliwa/zioła prowansalskie
- Karmelizowane buraczki
- Kopytka/masło

LIVE COOKING

Pieczona jagnięcina/confit z czosnku/sos z czerwonego
wina

DESERY

- Baba drożdżowa
- Sernik
- Pascha z bakaliami
- Crème brûlée
- Mazurki





MENU

TO AWAKE YOUR APPETITE

- Homemade smoked salmon/lemon/capers/horseradish
- Homemade smoked cod/mustard/honey/chipotle
- Selection of marinated herrings/ sour cream/tomato/onion with marinated mushrooms
- Warsaw style pork/horseradish/egg/chive
- Selection of homemade pâtés with condiments/ horseradish mousse/cranberries/gherkins
- Selection of roasted meats/pork neck/pork tenderloin /roast beef
- Duck ballotine/raisins/cognac
- Tymbalik/chicken/vegetables/lavage
- Duck/fig/raisin/port rillettes
- Selection of cheeses/fig jam/strawberries/grissini

SALAD BAR

- Selection of grilled vegetables/parsley/olive oil/chili
- Burrata/tomato/pesto/black pepper
- Fig/celery/Roquefort/strawberry
- Fennel/pomelo/pomegranate/lemon
- Couscous/mint/chili/pomegranate
- Polish vegetable salad/mayonnaise/
- Egg salad/mustard/chive
- Stuffed eggs/salmon/shrimps/mimosa
- Selection of vegetables and condiments

SEA FOOD

- Oysters
- Marinated shrimps
- Marinated mussels

SOUPS

- "Żurek" – a traditional Polish sour rye soup with egg and white sausage
- Goose consommé/porcini mushrooms/homemade pasta with herbs

MAIN COURSES

- Zander/mushrooms/thyme/white wine
- Rondotti/broccoli/almonds/roasted pepper sauce
- White sausage/white wine/horseradish/cream/
- Beef cheek/red wine sauce/pickled onion
- Roast duck/apples/orange sauce
- Mashed potatoes/butter/horseradish
- Roasted vegetables/olive oil/herbs de Provence
- Caramelized beets/honey
- Dumplings/butter

LIVE COOKING

Roast lamb/garlic confit/red wine sauce

DESSERTS

- Easter brioche
- Cheesecake
- Pascha with nuts and dried fruit
- Crème brûlée
- "Mazurki" - traditional Polish Easter cakes

