THE WESTIN
WARSAW

Menu Brunch Noworoczny 2018

ZIMNE PRZEKĄSKI

Małże św. Jakuba w curry madras z pieczonym bananem i granatem

Orientalny tatar ze śledzia z zielonym jabłkiem, imbirem, szczypiorkiem i kawiorem

Wędzony dorsz z cytrynowym serkiem i kawiorem wasabi

Terina z dzikiej kaczki i Brendy w wędzonej szynce z wiśniami

Comber z sarny z sosem miodowym

Torcik z pomidorów i mozzarelli z grillowany bakłażana w occie i miodzie, listki bazylii

Carpaccio wołowe z rukolą, serem Grana Padano i oliwą truflową

Pieczony rostbef z kruszonym pieprzem i miodem

Szynka parmeńska na Carpaccio z melona

Domowe wyroby z dziczyzny: wędliny, kiełbasy i pasztety

Schab pieczony nadziewany śliwką / **Pieczony schab** „po warszawsku" z musem chrzanowym

Wybór polskich wędzonych ryb: węgorz, sum, pstrąg, łosoś z dodatkami: kapary, kremowy serek ze szczypiorkiem, sos miodowo musztardowy, cytryna, sos chrzanowy

Tatar z wędzonego łososia z limonką na pumperniklu

Wybór śledzi w stylu Fusion

Grillowane warzywa, pieczona papryka i marynowane oliwki

SAŁATKI

Sałatka z orientalną kaczką i makaronu ryżowego, liczi, świeża mięta i sos słodkim chili

Sałatka z pieczonego łososi w sosie teriyaki, pomidorów suszonych, świeżej kolendry i limonki

Sałatka z kurczaka curry, kalafiora i kolendry

Sałatka w stylu Superfood z zielonym jabłkiem, granatem i awokado

Sezonowe zielone sałaty z dodatkami i sosami: pomidorki koktajlowe, ogórek, kiełki, sos ziołowy, sos koktajlowy, sos musztardowy

STACJA Z SERAMI

Selekcja serów świata z domowymi konfiturami, chrupiącym pieczywem i orzechami

PIECZYWO

Wybór świeżo pieczonego pieczywa z rozmarynową oliwa i octem balsamicznym z Modeny

THE WESTIN
WARSAW

Menu Brunch Noworoczny 2018

STACJA SUSHI & OSTRYGI

Wybór sushi, maki i sashimi w stylu Fusion: łosoś, tuńczyk, krewetki, sum z dodatkami: sos sojowy, chrzan japoński, marynowany imbir

Belgijskie ostrygi "Crassostrea gigas" podane na kruszonym lodzie z dodatkami: cytryna, limonka, cebula, pietruszka, winegret z czerwonej cebuli, orientalny winegret z kolendrą

ZUPY

Orientalna zupa z mleka kokosowego z kurczakiem i grzybami shitake

Staropolski żurek z białą kiełbaską i gotowanym jajkiem

NA GORĄCO

Czarny halibut z sosem na bazie Wermutu

Pieczony sandacz z sosem dyniowym

Zrazy wołowe w sosie kurkowym

Polędwiczka wieprzowa z wędzoną śliwką w sosie tymiankowym

Pierogi z duszoną cielęciną w sosie borowikowym

Smażone krewetki tygrysie z chili i czosnkiem / **Parowany ryż jaśminowy**

Francuskie ziemniaki zapiekane z ziołami

Smażone warzywa z woka w sosie pieprzowo czosnkowym z kolendrą

Mule w prowansalskim sosie pomidorowym

Czarne Tagliatelle z krewetkami, małżami św. Jakuba w orientalnym sosie z kolendrą

Wybór azjatyckich przekąsek z pikantnym sosem czosnkowym

Frytki / nugets / quish / ketchup / sos Sweet chili

PRZYGOTOWANE „A'LA MINUTE"

Stek z polędwicy wołowej podane z sosem z kruszonego pieprzu

Pierś perliczki marynowany podana z sosem czosnkowym z chili

Filet z łososia z sosem szafranowo cytrynowym

Filet z okonia podany w sosie z zielonego curry

Dorsz zapiekany w słodkim sosie teryaki

Krewetki smażone z świeżym czosnkiem i pikantną chilli

Kaczka marynowana w tamaryndzie podana z ostrym sosem pomarańczowym

THE WESTIN
WARSAW

Menu Brunch Noworoczny 2018

DESERY

Fontanna z cynamonową czekoladą, wybór dodatków

Lody i sorbety

Gofry i naleśniki przygotowywane na życzenie z wyborem dodatków

Klasyczne tiramisu z płatkami czekolady

Krem orzechowy z palonymi orzechami /mus waniliowy

Krem mango z granatem

Brûlée cynamonowe z wiśniami

Ganasch z czekolady i sera pleśniowego / filety z pomarańczy

Rolada czekoladowo-owocowa / lekki mus waniliowy

Torcik orzechowy

Terina maracuja z kremem czekoladowym

Czekoladowa perła

Wuzetka z wisienką

Pieczona szarlotka z migdałami