

LATE BRUNCH NOWOROCZNY 01 STYCZNIA 2027

✦ EKSKLUZYWNY MIEDZYNARODOWY BUFET ✦

Kulinarna podróż przez Azję, Morze Śródziemne i Amerykę Południową.

15:00 - 21:00
WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL
FLOOR NO.2

Menu

BUFET AZJATYCKI

Wyrafinowana kompozycja inspirowana bogactwem smaków Azji.

STACJA SUSHI

Rolka kalifornijska

Maki z Łososiem i Awokado

Maki z Tuńczykiem

Maki z Krewetkami

Japoński Sos Sojowy · Wasabi · Marynowany Imbir · Sezam

TAJSKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM & MANGO

Pieczony Kurczak · Świeże Mango · Ogórek · Marchewka · Mieszane Sałaty
Kolendra · Prażone Orzechy Nerkowca · Sos z Chili i Limonki

WIETNAMSKA SAŁATKA Z WOŁOWINĄ

Wołowina Krwista · Makaron Ryżowy · Marchewka · Ogórek · Świeża Mięta
Kolendra · Prażone Orzeszki Ziemne · Sos Nuoc Cham

SAŁATKA Z KREWETKAMI & MANGO

Krewetki Tygrysie · Mango · Awokado · Ogórek · Młode Liście Sałaty · Kolendra · Sos z Marakui i Chili

JAGNIĘCINA ROGAN JOSH

Wolno Duszona Jagnięcina · Przyprawy Kaszmirskie · Pomidor · Imbir · Czosnek · Świeża Kolendra

KORMA Z MIESZANKĄ WARZYW

Warzywa Sezonowe · Orzechy Nerkowca · Kokos · Łagodne Aromatyczne Przyprawy · Kremowy Sos Korma

RYŻ BASMATI · CHLEBEK NAAN

Desery

PUDDING MANGO & MARAKUJA

Jedwabisty Krem z Mango · Marakuja · Kokos

PAVLOVA Z LICZI I RÓŻĄ

Liczi · Krem Różany · Świeże Owoce Jagodowe · Beza

BRUNCH
01 STYCZNIA

Menu

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Esencja kuchni śródziemnomorskiej w wyrafinowanym, współczesnym wydaniu.

SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA Z KOMOSĄ RYŻOWĄ

Komosa Ryżowa · Pieczone Warzywa · Pomidorki Koktajlowe · Feta
Oliwki Kalamata · Świeże Zioła · Winegret Cytrynowy

TATAR WOŁOWY

Musztarda Dijon · Szalotka · Korniszony · Kapary · Szczypiorek · Opiekana Brioche

DOMOWY ŁOSOŚ WĘDZONY

Chipotle · Miód · Wędzona Papryka

SAŁATKA Z OŚMIORNICĄ

Pieczone Ziemniaki · Suszone Pomidory · Czarne Oliwki

WYBÓR ANTIPASTI

Szynka Parmeńska · Bresaola · Salami · Grillowana Cukinia

Marynowane Oliwki · Pieczona Papryka · Karczochy · Parmezan

ZAPIEKANKA PASTERSKA

Jagnięcina · Kremowe Purée Ziemniaczane · Marchewka · Zielony Groszek

PIECZONA PIERŚ Z KACZKI

Czerwona Kapusta · Jabłko · Czerwone Wino

RAVIOLI Z DYNIĄ

Masło Szałwiowe · Białe Wino · Orzeszki Piniowe

Desery

TIRAMISÙ

Krem Mascarpone z Espresso · Kakao · Włoskie Biszkopty

CRÈME BRÛLÉE

Jedwabisty Krem Waniliowy · Karmelizowany Cukier · Świeże Owoce Jagodowe

PARIS-BREST

Ciasto Parzone · Krem Pralinowy z Orzechami Laskowymi · Prażone Orzechy Laskowe

BRUNCH
01 STYCZNIA

Menu

BUFET POŁUDNIOWOAMERYKAŃSKI

Wyraziste smaki, intensywne kolory i południowoamerykańska dusza

PERUWIAŃSKIE CEVICHE

Okoń Morski · Limonka · Czerwona Cebula · Kolendra · Aji Amarillo · Słodki Ziemniak · Kukurydza

SAŁATKA Z GRILLOWANEJ KUKURYDZY & AWOKADO

Opalana Kukurydza · Awokado · Pomidorki Koktajlowe · Czarna Fasola · Czerwona Cebula · Kolendra
Sos z Chipotle i Limonki

CHORIZO & PIECZONY SŁODKI ZIEMNIAK

Czarna Fasola · Młode Liście Sałat · Prażone Pestki Dyni
Sos Aji-Lime

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ

Wolno Gotowane Żeberka Wieprzowe · Wędzona Glazura BBQ · Pieczony Czosnek · Świeże Zioła

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W STYLU LOUISIANA

Chrupiące Skrzydełka z Kurczaka · Glazura z sosu Luizjana · Seler · Świeże Zioła

Desery

ARGENTYŃSKA TARTA CYTRYNOWA

Krem Cytrynowy · Migdałowe Ciasto · Opiekana Beza

SERNIK NOWOJORSKI

Klasyczny Sernik · Kompot z Owoców Jagodowych · Kruszonka Waniliowa

BROWNIE CZEKOLADOWE

Brownie z Gorzkiej Czekolady · Słony Karmel · Lody Waniliowe

BRUNCH
01 STYCZNIA

Menu

STACJA Z ZUPAMI

Klasyczne smaki i rozgrzewające sezonowe akcenty

TRADYCYJNA ZUPA GULASZOWA

Wolno Gotowana Wołowina · Warzywa Korzeniowe · Papryka · Kminek · Świeże Zioła

ZUPA Z PIECZONEJ DYNI & CZERWONEJ SOCZEWICY

Imbir · Pomarańcza · Chili · Śmietanka Kokosowa · Pestki Dyni

Live Cooking

STACJA Z MAKARONAMI

Świeżo przygotowywane zgodnie z Państwa życzeniem.

MAKARONY & RISOTTO

Spaghetti · Penne · Risotto · Gnocchi

AUTORSKIE SOSY

Pomidor i Bazylia · Arrabbiata · Pesto Genovese
Krem z Grzybów Leśnych · Cztery Sery · Krem Truflowy

PRZYPRAWY & DODATKI

Parmezan · Świeża Bazylia · Rukola · Płatki Chili
Czosnek · Czarne Oliwki · Suszone Pomidory · Pieczone Warzywa
Smażone Grzyby · Oliwa z Oliwek Extra Virgin

DODATKI PREMIUM

Grillowany Kurczak · Krewetki z Czosnkiem · Włoska Kiełbasa · Świeża Trufla

OWOCE MORZA & SKORUPIAKI

Ostrygi · Krewetki Tygrysie · Małże · Ośmiornica · Kalmary · Łosoś · Tuńczyk

PRZYPRAWY & DODATKI

Cytryna · Limonka · Mignonette · Sos Marie Rose · Sos Koktajlowy · Sos Tatarski · Ponzu · Sos Sojowy · Wasabi ·
Marynowany imbir · Tabasco · Sos Chili

SAŁATY I DODATKI

Mango · Ogórek · Młode Liście Sałat · Rukola · Pomidorki Koktajlowe · Pomidory · Czerwona Cebula · Rzodkiewka · Kapary ·
Korniszony · Oliwki Kalamata · Pomidory Suszone · Pieczona Papryka · Słodka Kukurydza · Świeże Owoce · Kawałki Cytrusów

BRUNCH
01 STYCZNIA

Menu

✦ FONTANNA CZEKOLADOWA ✦

Czekolada Belgijska

ŚWIEŻE OWOCE

Truskawka · Banan · Ananas · Mango · Melon · Kiwi · Winogrona · Kawałki Pomarańczy · Jabłko

SŁODKIE PRZYSMAKI

Pianki Marshmallow · Kawałki Brownie · Mini Gofry · Profiterolki

DODATKI I PRZYPRAWY

Prażone Migdały · Orzechy Laskowe · Pistacje · Płatki Kokosowe · Pokruszone Ciastka

NAPOJE

Prosecco

Wino białe i czerwone

Piwo Książęce

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

CENY

CENA ZA OSOBĘ:	395 PLN
DZIECI 0-4 lat:	GRATIS
DZIECI 5-12 lat:	50% ceny

Obowiązuje 100% przedpłaty przy rezerwacji.
Do rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej

REZERWACJE

floorno2@presidential.pl
+48 22 630 50 96

BRUNCH
01 STYCZNIA