

	Poniedziałek Monday 23.01.2017	Wtorek Tuesday 24.01.2017	Środa Wednesday 25.01.2017	Czwartek Thursday 26.01.2017	Piątek Friday 27.01.2017
Przystawki Starters	Zupa krem z dyni z prażonymi pestkami <i>Pumpkin-cream soup with roasted seeds</i>	Zupa krem z grzybów ze śmietaną <i>Mushroom-cream soup with Crème fraiche</i>	Zupa gulaszowa <i>Beef goulash soup</i>	Zupa krem z selera i jabłka <i>Celery and apple-cream soup</i>	Zupa cebulowa z grzankami serowymi <i>Onion soup with cheese croutons</i>
	Grillowany ser halloumi z rukolą i suszoną żurawiną <i>Grilled halloumi cheese with rocket leaves and dried cranberries</i>	Tatar wołowy w stylu francuskim <i>French style beef tartar</i>	Tortilla z musem z grillowanych warzyw na guacamole z meksykańską sałwą <i>Tortilla with grilled vegetables on guacamole with Mexican salsa</i>	Grillowana roladka z cukinii z suszonymi pomidorami i kozim serem <i>Grilled zucchini roulade with sundried tomatoes and goat cheese</i>	Carpaccio wołowe z rukolą i wiórkami parmezanu <i>Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan shavings</i>
	Tatar z łososia z majonezem wasabi <i>Salmon tartar with Wasabi mayonnaise</i>	Grillowana roladka z bakłażana z twarogiem, orzechami i syropem z granatów <i>Grilled aubergine roulade with cottage cheese, nuts and pomegranate syrup</i>	Bruschetta z oliwkami, pomidorami, smażonymi grzybami i liśćmi cykorii <i>Bruschetta with olives and tomatoes, fried mushrooms, endive leaves</i>	Mus z wędzonego pstrąga z cytryną i chrupiącą brioche <i>Smoked trout mousse with lemon and crispy brioche</i>	Sałatka z mini mozzarellą i pomidorami cherry, karczochami i roszponką <i>Mini mozzarella and cherry tomatoes salad with artichokes and lamb lettuce</i>
Dania główne Main dish	Pieczony filet suma z zielonym pieprzem i kwaśną śmietaną <i>Catfish fillet with green peppercorns and sour cream</i>	Filet okonia morskiego ze szpinakiem i ziemniakami Rissoles <i>Seabass fillet, sautéed spinach, potatoes Rissoles</i>	Okoń atlantycki w pergaminie z ziemniakami, koprem włoskim i masłem ziołowym <i>Atlantic Perch 'en papillote' with fennel, potatoes and herb butter</i>	Dorsz z puree z ziemniaków i chrzanu, oliwą chili i posiekanymi pomidorami <i>Cod loin, horseradish mashed potatoes, chilli olives with chopped tomatoes</i>	Grillowany filet okonia morskiego z warzywami i masłem cytrynowym <i>Grilled seabass fillet with vegetable caponata and lemon butter</i>
	Cielęca „Piccata Milanese” z sosem pomidorowym i gotowanymi ziemniakami <i>Veal picatta milanese, tomato sauce and boiled potatoes</i>	Medaliony cielęce w sosie cytrynowym z puree z batatów <i>Veal medallions in lemon sauce, roasted sweet potato puree</i>	Smażone mini pierogi z soczewicą, serem tofu i kapustą brukselską <i>Fried mini dumplings with lentils, tofu and Brussel sprouts</i>	Klopsiki wieprzowe w pikantnym sosie pomidorowym z puree z ziemniaków <i>Pork meatballs in spicy tomato sauce, mashed potatoes</i>	Noga kaczki confit z pieczonymi burakami, syropem klonowym i kopytkami <i>Duck leg confit with roasted beetroots with maple syrup and potato dumplings</i>
	Risotto ze szparagami <i>Asparagus risotto</i>	Penne pesto ze świeżą bazylią <i>Penne pesto with fresh basil</i>	Medaliony wołowe z warzywami i ryżem <i>Beef medallions with vegetables and rice</i>	Gratin z grillowanych warzyw z sosem pesto <i>Grilled vegetable gratin with pesto sauce</i>	Penne a'la Arabiatta
Desery Desserts	1 gałka lodów <i>1 scoop of ice-cream</i>	1 gałka lodów <i>1 scoop of ice-cream</i>	1 gałka lodów <i>1 scoop of ice-cream</i>	1 gałka lodów <i>1 scoop of ice-cream</i>	1 gałka lodów <i>1 scoop of ice-cream</i>
	Beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami <i>Merengue with vanilla cream and fresh fruits</i>	Czekoladowa panna cotta z sosem owocowym <i>Chocolate Panna Cotta with passion fruit coulis</i>	Kokosowe brulee z orientálną sałatką owocową <i>Coconut brulee with oriental fruit salad</i>	Jogurt grecki z ananase i żurawiną <i>Greek yoghurt with pineapple and cranberries</i>	Waniliowa panna cotta z malinowym puree <i>Vanilla panna cotta with raspberry puree</i>
	Tarta śliwkowa <i>Plum tart</i>	Szarlotka z sosem waniliowym <i>Apple cake with Vanilla sauce</i>	Mille-feuille z owocami i kremem <i>Mille-feuille with fruits and cream</i>	Jabłko z kruszonką z sosem cynamonowym <i>Apple crumble, cinnamon sauce</i>	Brownie czekoladowe <i>Chocolate brownie</i>

Lunch 2-daniowy 2 courses for - 29 PLN | Lunch 3-daniowy 3 courses for - 39 PLN

Restauracja Meza, Hilton Warsaw, Grzybowska 63

MEZA
COLORFUL FOOD