

MENU WIELKANOCNE

„Odkryj dwa żywioły na talerzu...”

...w Restauracji Florian



Ogień czy Woda, która mieści się w zabytkowym budynku z XVIII w.

Żywioły Ognia i Wody są obecne w nowoczesnym, autorskim menu naszego Szefa Kuchni Pawła Śliwy.

Harmonijne połączenie żywiołów znajdziesz u nas w każdym wymiarze:
od wystroju sal, po sposób serwowania dań i obsługę.

Menu Ognia to wyrazisty charakter smaku,
menu **Wody** to elegancja i subtelność doznań.

Nasi kelnerzy to „ciche wody” albo „ogniste temperamenty”
– poznasz ich po kolorze fartuchów!

Autorskie menu wielkanocne Szefa Kuchni Restauracji Florian Ogień czy Woda - Pawła Śliwy

Menu I - 130 zł/netto osoba

Przekąski wielkanocne

Łosoś „gravlax” na carpaccio z marynowanego buraka, glony Wakami, sezam
Jaja faszerowane wędzonym łososiem, serem ze szczypiorem, pieczarką z cebulką
Terrina z policzków wołowych na sosie chrzanowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pasztesy z sosem żurawinowym i piklami
Pieczywo mieszane, masło, sosy różne, marynaty

Zupy do wyboru na miejscu przez Gości

Barszcz biały z kiełbasą i jajem
lub
Krem z buraka z mozzarellą i chrustem

Dania Główne

Duszona w maśle szynka wieprzowa
na sosie śmietanowo-chrzanowym,
polenta borowikowa, sałatka z nowalijek
lub
Polski sum na puree z pieczonego czosnku i szafranu,
brukselka, powidła z rabarbaru i chili

Deser

Patery ciast (sernik, mazurek, babka piaskowa, keks)

Napoje zimne bez limitu

Kawa, herbata, soki wielowocowe, woda mineralna w dzbankach



Menu II - cena 150 zł/netto

Przekąski wielkanocne

Łosoś „gravlax” na carpaccio z marynowanego buraka, glony Wakami, sezam
Terrina z sandacza i warzyw
Pasztesy z sosem żurawinowym i piklami
Jaja faszerowane wędzonym łososiem, serem ze szczypiorem, pieczarką z cebulką
Mięsa pieczone z marynatami

Roladki szpinakowe z owczym serem i wędzonym łososiem
Bukiet sałat z wędzonym pstrągiem, jajkiem przepiórczym, marynowanymi grzybami i sosem koperkowym
Sałatka z brokuł, bobu, kiwi i koziego sera
Pieczywo mieszane, masło, sosy różne, marynaty

Zupy do wyboru na miejscu przez Gości

Krem z leśnych grzybów z bryndzą
lub
Staropolska zupa rybna z pierożkami ze szczupaka

Dania Główne

Polędwiczki wieprzowe na wytrawnym sosie z czarnej porzeczki,
sałatka wiosenna ze świeżych warzyw,
podawane z ziemniakami pieczonymi w ziołach
lub
Pieczeń z indyka na sosie śliwkowym, młoda fasolka szparagowa,
podawana z gnocchi w maśle i szatwii

Deser serwowany

Sernik z białą czekoladą na wiśniowym sosie
lub
Mus mango z tapioką, granitą truskawkową i kruchymi bezikami

Napoje zimne bez limitu

Kawa, herbata, soki wieloowocowe,
woda mineralna w dzbankach

Wybrane dania z zestawów menu można modyfikować
- zapraszamy serdecznie!

Alkohol

Istnieje możliwość zakupu alkoholu po promocyjnej cenie
(w zależności od ilości osób)
Wódka biała – 50 zł butelka
Wino białe i czerwone- 45 zł butelka

Istnieje możliwość open baru (5-6 godzin)
Wódka Wyborowa,
Wino białe i czerwone Premio Santa Carolina
Piwo Żywiec
60 zł/osoba



Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu -
pobieramy korkowe 20 zł/ butelka

Ważne informacje

Gwarancją rezerwacji i wybranej Sali i terminu na wyłączność jest
podpisanie umowy oraz wpłata zadatku.

Obiad jest serwowany przez kelnerów - doliczamy serwis w wysokości 10%.

Dekoracja stołów serwetkami oraz świeże kwiaty i świece są wliczone w cenę.

Zapraszamy do kontaktu!

Restauracja Florian

ul Chłodna 3, 00-891, Warszawa

Tel. 22 620 93 98

510 124 460

restauracja@florian.pl

www.florian.pl, facebook.com/restauracjaflorian