



OFERTA MENU WIGILIJNE 2020

Restauracji



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

Podane kwoty są cenami brutto i nie zawierają serwisu.
Do końcowego rachunku doliczane jest **10%** serwisu.

Oferta jest skalkulowana na 5 godzin.
Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę
doliczamy 100zł do rachunku.



MENU SERWOWANE OPCJA I

ZUPA

Wigilijny barszcz czerwony, podawany z uszkami z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Karp z patelni z migdałami, podawany z ziemniakami z koprem i czerwoną kapustą

DESER

Makowiec z niebieskim makiem i delikatnym sosem z belgijskiej czekolady
kompot z suszu

MENU

80 zł brutto/za osobę

MENU SERWOWANE OPCJA II

PRZYSTAWKA

Śledź z cebulą, olejem, sokiem z cytryny oraz galaretką z czerwonych buraków

ZUPA

Świąteczna zupa grzybowa na prawdziwkach z wiejską śmietaną i domowymi łązankami

DANIE GŁÓWNE

Domowe pierogi z kapustą i grzybami, okraszone chrupiącą cebulą z klarowanym masłem

DESER

Puszysty sernik z winnymi rodzynkami, słodką śmietaną i musem makowym
kompot z suszu

MENU

93 zł brutto/za osobę

First Floor Restaurant ul. Kasprzaka 31, 01-234 Warszawa
(w budynku Varsovia Apartamenty)

+48 22 255 99 50 • www.firstfloorrest.pl

MENU SERWOWANE OPCJA III

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z rukolą i kaparami oraz sosem z czerwonego pieprzu

ZUPA

Krem z buraka z chipsami z batatów

DANIE GŁÓWNE

Pstrąg z migdałami i jajkiem poche serwowany z sosem cytrynowym, kopytkami i karmelizowaną marchewką z cukrem trzcinowym

DESER

Rolada makowa z musem z owoców leśnych i sosem z białej czekolady
kompot z suszu

MENU

127 zł brutto/za osobę

MENU SERWOWANE OPCJA IV

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym z sosem cytrynowo-winnym i selekcjonowanymi sałatkami

ZUPA

Świąteczna zupa grzybowa na prawdziwkach z wiejską śmietaną i domowymi łazankami

DANIE GŁÓWNE

Królewski sandacz z emulsją porową, gołąbkami z grzybowym pęczakiem oraz puree z karotki i masła

DESER

Duet serowo-makowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą
kompot z suszu

MENU

158 zł brutto/za osobę

First Floor Restaurant ul. Kasprzaka 31, 01-234 Warszawa
(w budynku Varsovia Apartamenty)

+48 22 255 99 50 • www.firstfloorrest.pl

MENU WIGILIJNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

MENU NA PÓLMISKACH OPCJA I

ZUPY

Barszcz czerwony z mini krokietami postnymi
Krem z grzybów z ziołowymi grzankami i kremówką

DANIA GŁÓWNE

Domowe pierogi z kapustą i grzybami, okraszone chrupiącą cebulą z klarowanym masłem
Medaliony z karpia z migdałami i cytryną
Sandacz z sosem porowym z zielonym koperkiem
Kapusta z grzybami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka grzybowe na klarowanym maśle
Warzywa gotowane na parze

DESERY

Makowiec z sosem waniliowym
Sernik z czekoladą

MENU

140zł brutto/za osobę

MENU NA PÓLMISKACH OPCJA II

ZUPY

Zupa borowikowa z warzywami i zieloną pietruszką
Zupa rybna z pomidorami i świeżą kolendrą

DANIA GŁÓWNE

Łosoś norweski z pieca z sosem kaparowo-winnym
Sandacz z patelni pod delikatnym sosem maślanym
Gołąbki z rybami słodkowodnymi z sosem z leśnych grzybów
Domowe pierogi z kapustą i grzybami, okraszone chrupiącą cebulą z klarowanym masłem
Zapiekane ziemniaki z ziołami
Kapusta z grochem i grzybami
Warzywa gotowane z migdałowym masłem

DESERY

Ciasto z makiem i sosem czekoladowym
Sernik z rodzynkami i musem waniliowym

MENU

180zł brutto/za osobę

First Floor Restaurant ul. Kasprzaka 31, 01-234 Warszawa
(w budynku Varsovia Apartamenty, podziemny parking z miejscami dla Gości restauracji)

+48 22 255 99 50 • www.firstfloorrest.pl

DODATKOWE OPCJE DO WYBORU (DO WSZYSTKICH MENU)

ZIMNA PŁYTA (POSTNA)

Karp w świątecznej galarecie z warzywami i jajkiem przepiórczym
Delikatna galantyna z łososia z dodatkiem świeżego szpinaku i marchewki
Terrina z ryb słodkowodnych z musem chrzanowym i kremówką
śledź podawany z buraczkami, śmietaną i wiejskim jajem
Tradycyjna sałatka jarzynowa z winnym jabłkiem i kwaśnym ogórkiem
Deska ryb wędzonych z cytryną i sosem majonezowo-winnym
Świeże pieczywo, masła smakowe, sosy do ryb, pikle, marynaty

MENU

115 zł brutto/za osobę

ZIMNA PŁYTA (MIĘSNA)

Karczek pieczony z ziołami, z musem grzybowym
Schab z chrzanem, szczypiorkiem i morelami
Boczek z pieca z musztardą i majerankiem
Sałatka z buraków, śledzia i ziemniaków w sosie śmietanowym
Szynka w galarecie ze szparagami i marchewką
Sałatka z wołowiną i warzywami na ostro
Tatar z ryb wędzonych z cytryną, cebulą i marynowanym ogórkiem-
Świeże pieczywo, masła smakowe, sosy do mięs, marynaty, pikle

MENU

90 zł brutto/za osobę

***Ceny nie zawierają serwisu
Do końcowego rachunku doliczane jest 10% serwisu***

First Floor Restaurant ul. Kasprzaka 31, 01-234 Warszawa
(w budynku Varsovia Apartamenty, podziemny parking z miejscami dla Gości restauracji)

+48 22 255 99 50 • www.firstfloorrest.pl