

FIRST FLOOR

RESTAURANT

# LUNCH

## menu tygodniowe

ZUPA I DRUGIE DANIE MIĘSNE LUB WEGE DO WYBORU

19 - 23 lutego 2024

37  
PLN

### PONIEDZIAŁEK

#### ZUPA

- Zupa szczawiowa z jajkiem

#### DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Warzywa w sosie curry z kasza kuskus, świeżymi ziołami i dipem jogurtowym

#### DANIE MIĘSNE

- Pieczone udko z kurczaka w ziołach z kaszą kuskus i smażonymi warzywami
- Bitki wieprzowe z duszoną cebulką i pieczarkami z pieczonymi ziemniakiem i sałatką z kiszzonego ogórka

#### DESER - 12 ZŁ

- Pieczone jabłko z żurawiną i kruszonka

### WTOREK

#### ZUPA

- Zupa krem z białych warzyw z oliwą ziołową

#### DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Spaghetti z kremowym sosem alfredo, pomidorkami cherry i parmezanem

#### DANIE MIĘSNE

- Eskalopki z kurczaka w sosie alfredo z suszonymi pomidorami, puree ziemniaczanym i sałatką pipirana
- Bolognese z parmezanem i natką pietruszki

#### DESER - 12 ZŁ

- Pana cotta z coulis owocowym

### ŚRODA

#### ZUPA

- Zupa buraczkowa z słodką śmietanką

#### DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Paella z warzywami z aioli i bagietka

#### DANIE MIĘSNE

- Paella z kurczakiem i warzywami z sosem aioli i bagietką
- Gulasz z szynki z sezonowymi warzywami, smażona kasza gryczana i zasmażane buraczki

#### DESER - 12 ZŁ

- Jogurtowy pudding chia z pieczonym jabłkiem

### CZWARTEK

#### ZUPA

- Sycylijski krem z pieczonych pomidorów

#### DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Quiche z grzybami leśnymi, sosem koperkowym i sataty z winnym winegretem

#### DANIE MIĘSNE

- Skrzydełka z kurczaka w pikantnej emulsji ziołowej z frytkami, sałatką z winnym winegretem i dipem śmietankowym
- Chili con carne z nachos, kwaśną śmietaną i grillowaną tortillą

#### DESER - 12 ZŁ

- Eklerka z kremem truskawkowym

### PIĄTEK

#### ZUPA

- Zupa pieczarkowa z koperkiem

#### DANIE WEGETARIAŃSKIE

- Sałatka z kozim serem, mandarynkami, żurawiną i sosem cytrusowym

#### DANIE MIĘSNE

- Sznyceł z indyka w kukurydzianej panierce z pieczonymi ziemniakami w ziołach i glazurowana marchewka z tymiankiem i pieprzem
- Morszczuk w tempurze z pieczonymi ziemniakami w ziołach, sałatką z kiszzonej kapusty i dipem jogurtowym z curry

#### DESER - 12 ZŁ

- Mini Beza z kremem owocowym

### MONDAY

#### SOUP

- Sorrel soup with egg

#### VEGETARIAN DISH

- Vegetables in curry sauce with couscous, fresh herbs and yogurt dip

#### MEAT DISH

- Baked chicken leg with herbs and couscous and fried vegetables
- Pork chops with stewed onion and mushrooms with baked potatoes and pickled cucumber salad

#### DESSERT - 12 ZŁ

- Baked apple with cranberries and crumble

### TUESDAY

#### SOUP

- Cream soup of white vegetables with herbal olive oil

#### VEGETARIAN DISH

- Spaghetti with creamy Alfredo sauce and cherry tomatoes and parmesan

#### MEAT DISH

- Chicken escalopes in alfredo sauce with dried tomatoes, mashed potatoes and pipirana salad
- Bolognese with parmesan and parsley

#### DESSERT - 12 ZŁ

- Pana cotta with fruit coulis

### WEDNESDAY

#### SOUP

- Beetroot soup with sweet cream

#### VEGETARIAN DISH

- Paella with chicken and vegetables with aioli sauce and baguette

#### MEAT DISH

- Paella with chicken and vegetables with aioli sauce and baguette
- Goulash with hams and seasonal vegetables, fried buckwheat and fried beetroot

#### DESSERT - 12 ZŁ

- Chia yogurt pudding with baked apple

### THURSDAY

#### SOUP

- Sicilian cream of baked tomatoes

#### VEGETARIAN DISH

- Quiche with wild mushrooms and dill sauce, lettuce with wine vinaigrette

#### MEAT DISH

- Chicken wings in spicy herbal emulsion with fries lettuce with wine vinaigrette and cream dip
- Chili con carne with nachos, sour cream and grilled tortilla

#### DESSERT - 12 ZŁ

- Eclair with strawberry cream

### FRIDAY

#### SOUP

- Mushroom soup with dill

#### VEGETARIAN DISH

- Salad with goat cheese, tangerines and cranberries with citrus sauce

#### MEAT DISH

- Turkey schnitzel in corn breadcrumbs with baked potatoes in herbs and glazed carrots with thyme and pepper
- Hake in tempura with baked potatoes in herbs, sauerkraut salad and yogurt dip with curry

#### DESSERT - 12 ZŁ

- Mini Meringue with fruit cream

WYNOS  
DODATKOWO  
PŁATNY  
2 PLN

+48 22 255 99 50

www.firstfloorrest.pl

Zeskanuj mnie!

