



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

OCCASIONAL
MENU



ZESTAW / SET 1

w cenie **229 zł brutto/os.**
at the price of **PLN 229 gross/person**

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem pleśniowym i granatem
 - Mięsa pieczone z piklami, chrzanem i żurawiną
 - Panzanella włoska
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Roasted beetroot carpaccio with rocket, blue cheese and pomegranate
- Roasted meats with pickles, horseradish and cranberries
 - Italian panzanella
- Caesar salad with chicken

ZUPY SOUPS

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z pieczonych buraków z purée ziemniaczanym i kwaśną śmietaną
- Traditional broth with noodles
- Cream of roasted beetroot with mashed potatoes and sour cream

DANIA GŁÓWNE W PÓLMISKACH MAIN COURSES IN PLATTERS

- Bitka wieprzowa z duszoną cebulką w sosie własnym
- Pierś kurczaka faszerowana boczniakami
- Dorsz w chrupiącej panierce w sosie cytrynowym
- Pork chop with stewed onion in its own juice
- Chicken breast stuffed with oyster mushrooms
- Cod in crispy breading in lemon sauce

DODATKI SIDE DISHES

- Ziemniaki z koperkiem
 - Kopytka
- Buraczki zasmażane z jabłkiem i szalotką
 - Bukiet surówek
- Potatoes with dill
- "Kopytka" potato dumplings
- Fried beetroot with apple and shallot
- Assorted salads

DESERY DESSERTS

- Wybór ciast
- Świeże owoce
- Selection of cakes
- Fresh fruit

WWW.FIRSTFLOORREST.PL

FIRST FLOOR RESTAURANT Warszawa, ul. Kasprzaka 31 p. 1 | tel. +48 22 255 99 50



ZESTAW / SET 2

w cenie **253 zł brutto/os.**
at the price of **PLN 253** gross/person

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem pleśniowym i granatem
 - Mięsa pieczone z piklami, chrzanem i żurawiną
- Deska serów dojrzewających z orzechami, dżemem morelowym i domową focaccią
 - Sałatka z grillowanymi karczochami i sosem berneńskim
- Roasted beetroot carpaccio with rocket, blue cheese and pomegranate.
- Roasted meats with pickles, horseradish and cranberries
- Board of mature cheeses with nuts, apricot jam and homemade focaccia
- Salad with grilled artichokes and Bernese sauce

ZUPY SOUPS

- Żurek na zakwasie z jajem i białą kielbasą
 - Krem z grzybów leśnych z łazankami i oliwą pietruszkową
- Sour rye soup with egg and white sausage
- Cream of wild mushrooms with noodles and parsley oil

DANIA GŁÓWNE W PÓŁMISKACH MAIN COURSES IN PLATTERS

- Żeberka pieczone w sosie BBQ
- Roladki z indyka faszerowane ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowym
- Pieczony filet z łososia z czerwonym pieprzem i sosem cytrynowym
- Ribs baked in BBQ sauce
- Turkey rolls stuffed with ricotta and spinach in cream sauce
- Baked salmon fillet with red pepper and lemon sauce

DODATKI SIDE DISHES

- Ziemniaki francuskie z tymiankiem i palonym masłem
- Kopytka w duszonym szpinaku
- Mix kruchych sałat z winegretem
- Zielona fasolka szparagowa z masłem ziołowym i czosnkiem
- French potatoes with thyme and brown butter
- "Kopytka" potato dumplings in stewed spinach
- Mix of crispy salads with vinaigrette
- Green beans with herb butter and garlic

DESERY DESSERTS

- Wybór ciast
- Świeże owoce
- Selection of cakes
- Fresh fruit

WWW.FIRSTFLOORREST.PL

FIRST FLOOR RESTAURANT Warszawa, ul. Kasprzaka 31 p. 1 | tel. +48 22 255 99 50



ZESTAW / SET 3

w cenie **276 zł brutto/os.**

at the price of **PLN 276** gross/person

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem pleśniowym i granatem
 - Mięsa pieczone z piklami, chrzanem i żurawiną
- Pieczony rostbef z sosem chimichurri i solą morską
- Sałatka z serem pleśniowym, winogronami, orzechami, melonem i winegretem malinowym
- Roasted beetroot carpaccio with rocket, blue cheese and pomegranate
- Roast meats with pickles, horseradish and cranberries
- Roasted roast beef with chimichurri sauce and sea salt.
- Salad with blue cheese, grapes, nuts, melon and raspberry vinaigrette

ZUPY SOUPS

- Krem z pieczonych ziemniaków z pastą truflową i grzankami
 - Krem z białych warzyw z oliwą truflową i garzmką
- Cream of roasted potatoes with truffle paste and croutons
- Cream of white vegetables with truffle oil and toast

DANIA GŁÓWNE W PÓLMISKACH MAIN COURSES IN PLATTERS

- Gulasz Węgierski z wędzoną papryką
- Pierś kurczaka kukurydzianego nadziewana musem z sera pleśniowego
- Okoń morski z brokułem gałązkowym i sosem velute
- Hungarian goulash with smoked paprika.
- Corn chicken breast stuffed with blue cheese mousse
- Sea bass with broccolini and velute sauce

DODATKI SIDE DISHES

- Kluski śląskie z pesto buraczanym
 - Kremowe purée ziemniaczane
- Kapusta zasmażana w pomidorach z szalotką i koperkiem
 - Bukiet surówek
- Silesian dumplings with beetroot pesto
 - Creamy mashed potatoes
- Sautéed cabbage in tomatoes with shallots and dill
- A bouquet of salads

DESERY DESSERTS

- Wybór ciast
- Świeże owoce
- Selection of cakes
- Fruit

WWW.FIRSTFLOORREST.PL

FIRST FLOOR RESTAURANT Warszawa, ul. Kasprzaka 31 p. 1 | tel. +48 22 255 99 50