



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

MENU WIGILIJNE CHRISTMAS MENU

Restauracja First Floor

ul. Kasprzaka 31 (pierwsze piętro), Warszawa
+48 22 255 99 50

www.firstfloorrest.pl

MENU STANDARD

180 PLN/os. /per person

ZUPY / SOUPS

- Barszcz czerwony
Beetroot soup

ZIMNE PRZYSTAWKI / COLD STARTERS

- Sałatka jarzynowa
Vegetable salad
- Ryba po grecku, filet z dorsza
Greek-style fish, cod fillet
- Pasztet z żurawiną
Pâté with cranberry

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Zrazy wieprzowe ze śliwkami
Pork roulades with plums
- Kluski śląskie
Silesian dumplings
- Miruna w panierce cytrusowej
Hake in citrus breadcrumb coating
- Kapusta z grzybami
Cabbage with mushrooms
- Buraczki zasmażane
Braised beetroot
- Ziemniaki pieczone
Roasted potatoes

DESERY / DESSERTS

- Ciasto marchewkowe / Szarlotka
Carrot cake / Apple pie

*Menu dostępne od 14 osób / Menu available for groups of 14 guests or more

*Menu serwowane w półmiskach / Menu served on sharing platters

*Forma bufetu +20% ceny / Buffet-style service: +20% surcharge

MENU PREMIUM

260 PLN/os. /per person

ZUPY / SOUPS

- Bisque z homara / Krem z borowików z serem rubin
Lobster bisque / Porcini cream soup with Rubin cheese

ZIMNE PRZYSTAWKI / COLD STARTERS

- Sałatka Waldorf, orzechy włoskie, seler naciowy, jabłko, winogrona, granat
Waldorf salad with walnuts, celery, apple, grapes, pomegranate
- Sałatka ziemniaczana cytrynowa ze śledziem
Lemon potato salad with herring
- Łosoś w miodzie i cytrynie
Salmon with honey and lemon
- Śledź z cebulą
Herring with onion
- Paszтет w boczku z konfiturą z czerwonej cebuli
Bacon-wrapped pâté with red onion confit
- Polędwiczki wieprzowe po azjatycku
Asian-style pork tenderloin

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Sandacz smażony, pieczona marchew, sos porowy, pomidorki koktajlowe
Fried zander, roasted carrots, leek sauce, cherry tomatoes
- Strudel z warzywami, mus grzybowy
Vegetable strudel, mushroom mousse
- Policzki wołowe, purée ziemniaczano-grzybowe, kapusta zasmażana, sos pieczeniowy
Beef cheeks, potato-mushroom purée, braised cabbage, gravy

DESERY / DESSERTS

- Sernik / Brownie czekoladowe
Cheesecake / Chocolate brownie

*Menu dostępne od 14 osób / Menu available for groups of 14 guests or more

*Menu serwowane w półmiskach / Menu served on sharing platters

*Forma bufetu +20% ceny / Buffet-style service: +20% surcharge

MENU EXTRA

360 PLN/os. /per person

ZUPY / SOUPS

- Bisque z homara / Krem z borowików z serem rubin
Lobster bisque / Porcini cream soup with Rubin cheese

ZIMNE PRZYSTAWKI / COLD STARTERS

- Sałatka tajska z makaronem ryżowym i wołowiną
Thai salad with rice noodles and beef
- Sałatka Waldorf, orzechy włoskie, seler naciowy, jabłko, winogrona, granat
Waldorf salad with walnuts, celery, apple, grapes, pomegranate
- Śledzik z opiekany ziemniaczkami, chips z jarmużu, mus jabłko-mięta
Herring with potatoes, kale chips, apple-mint mousse
- Ryba po grecku z żurawiną
Greek-style fish with cranberry
- Gravlax z marynowanym burakiem i fenkułem
Gravlax with pickled beetroot and fennel
- Pasztet z dzika z marynowaną śliwką i prawdziwkiem
Wild boar pâté with pickled plum and porcini

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Udo z kaczki, karmelizowany burak, sos malinowy, dziki brokuł, purée ziemniaczane
Duck leg, caramelized beetroot, raspberry sauce, wild broccoli, mashed potatoes
- Łosoś pieczony, sos grzybowy, fasolka edamame, ziemniaki pieczone w ziołach, grillowane warzywa z balsamico
Baked salmon, mushroom sauce, edamame, herb-roasted potatoes, grilled vegetables with balsamic
- Saltimbocca, kapusta z grzybami, sos cebulowy, gratin ziemniaczane
Saltimbocca, cabbage with mushrooms, onion sauce, potato gratin
- Rolada dyniowa z orzechami włoskimi, suszonymi pomidorami i szpinakiem
Pumpkin roulade with walnuts, sun-dried tomatoes and spinach
- Strudel z warzywami, mus grzybowy, dziki brokuł
Vegetable strudel, mushroom mousse, wild broccoli

DESERY / DESSERTS

- Ciasto marchewkowe / Makowiec / Mini deserki (3 rodzaje)
Carrot cake / Poppy seed cake / Mini desserts (3 types)

*Menu dostępne od 14 osób / Menu available for groups of 14 guests or more

*Menu serwowane w półmiskach / Menu served on sharing platters

*Forma bufetu +20% ceny / Buffet-style service: +20% surcharge

DANIA Z MOŻLIWOŚCIĄ ZAMIANY

SUBSTITUTABLE DISHES

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami
Pork tenderloin stuffed with sun-dried tomatoes
- Gołąbki z kaszy kuskus i warzywami w sosie pomidorowym
Couscous and vegetable cabbage rolls in tomato sauce
- Kaczka pieczona z żurawiną i dzikim brokułem
Roasted duck with cranberry and wild broccoli
- Łosoś konfitowany w oliwie truflowej z sosem musztardowo-miodowym na czarnej soczewicy
Confit salmon in truffle oil with honey-mustard sauce on black lentils
- Capelli Caprese w emulsji maślano-winnej z pomidorkami confit
Capelli Caprese in butter-wine emulsion with confit tomatoes

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Carpaccio z buraka z jeżynami i serem kozim
Beetroot carpaccio with blackberries and goat cheese
- Polędwiczki po tajsku z wakame
Thai-style tenderloin with wakame
- Involtni z cukinii z serkiem Philadelphia
Zucchini involtni with Philadelphia cream cheese
- Pieczony schab z sosem Cezar i grzankami
Roasted pork loin with Caesar sauce and croutons
- Sałatka z arancini i mango
Arancini salad with mango
- Carpaccio z pieczonego buraka z jeżynami i cytrusami
Roasted beetroot carpaccio with blackberries and citrus
- Łosoś w zalewie ryżowej z wakame i kawiozem
Salmon in rice marinade with wakame and caviar
- Sałata z piersi kaczki i gruszką, serem pleśniowym i orzechami
Duck breast salad with pear, blue cheese and walnuts

*Menu dostępne od 14 osób / Menu available for groups of 14 guests or more

*Menu serwowane w półmiskach / Menu served on sharing platters

*Forma bufetu +20% ceny / Buffet-style service: +20% surcharge

DANIA Z MOŻLIWOŚCIĄ ZAMIANY

SUBSTITUTABLE DISHES

DODATKI / SIDES

- Fasolka szparagowa żółta z pomidorowym pesto
Yellow green beans with tomato pesto
- Gnocchi na maśle
Butter gnocchi
- Świeży zestaw surówek
Fresh salad selection
- Ziemniaki pieczone w ziołach
Herb-roasted potatoes
- Mix zielonych warzyw z karmelizowanymi migdałami
Mixed green vegetables with caramelized almonds

DESERY / DESSERTS

- PATERA CIAST
Brownie czekoladowe / Szarlotka z kajmakiem / Sernik z jagodami
CAKE PLATTER
Chocolate brownie / Apple pie with dulce de leche / Cheesecake with blueberries

*Menu dostępne od 14 osób / Menu available for groups of 14 guests or more

*Menu serwowane w półmiskach / Menu served on sharing platters

*Forma bufetu +20% ceny / Buffet-style service: +20% surcharge