

# HISZPANIA I PORTUGALIA

w DoubleTree by Hilton Warsaw!



Zapraszamy na BRUNCH'Ę w październiku,  
w każdą niedzielę, w godz. 13:00 - 17:00.

## MENU

### SAŁATY:

Bar sałatkowy DoubleTree z 3 dressingami

Sałatka Cesar z sałatą rzymską i dressingiem z sardeli i parmezanu

Sałatka z ośmiornicą, mango, figami, awokado i marynowaną czerwoną cebulą

Sałatka z suszonym dorszem / Ensalada con bacalao seco

Sałatka z wołowiną i awokado / Ensalada de carnitas de cerdo

Sałatka z krewetkami i cytrusami

Sałatka z małżami nowozelandzkimi, papryką, pomidorem,  
dressingiem chipotle i kolendrą



### PRZEKĄSKI ZIMNE:

Wybór wędzonych ryb z dodatkami (pstrąg, halibut, łosoś wędzony)

Śledź z korniszonem, kurkami, szalotką, natką pietruszki, chili i oliwą

Tortilla z pieczonym bakłażanem, serem cheddar i kolendrą

Szynka Hiszpańska / Jamón serrano

Bufet z przekąskami / Tapas: sardynki, marynowany tuńczyk, kaszanka czarna  
z podrobami, salami owcze, salami z osła, salceson z czarnej świni,  
szynki wędzone, bekon suszony, oliwki

DODATKI MARYNOWANE: dynia, śliwka, pieczarki, mini korniszony, kapary

SOSY: ćwikła, chrzan, sos tatarski, sos koktajlowy, żurawina

Wybór białego i ciemnego pieczywa, masło, masło ziołowe, oliwy smakowe



### ZUPY:

Zupa z zielonej soczewicy z chorizo / Sopa de lentejas verdes con chorizo

Krem z pieczonej papryki, kukurydzy i kolendry

### DANIA GŁÓWNE:

Dorsz w śmietanie / Bacalhau com natas

Kiełbaska chorizo w cydrze / Chorizo con sidra

Kurczak pieczony w pomidorach / Frango ensopado molho de tomate

Warzywno enchiladas zapieczone w sosie z pieczonej papryki i sera cheddar

Fasola duszona z chorizo, tymiankiem i białym winem / Fabada



## STACJA LIVE COOKING:

Mini steiki z polędwicy wołowej grillowane z czosnkiem i rozmarynem

Polędwiczka wieprzowa zawinięta w szynkę dojrzewającą Chrobry

Kotleciki z jagnięciny marynowane w musztardzie dijon i rozmarynie

Pierś z kurczaka zawinięta w szynkę dojrzewającą

Żeberka wieprzowe marynowane w sosie BBQ

Steiki z łososia marynowane w sosie sojowym i oleju sezamowym,

w cytrynowej zalewie

**RYBY i OWOCE MORZA:** homary, krewetki, tuńczyk, żabnica, dorsz,

sum afrykański, czarne mule, kalmary, małże św. Jakuba, ośmiornica

**SOSY:** szampański, z czerwonego wina, szafranowy

Pieczony udziec jagnięcy / Pierna de cordero asado



## STACJA Z WYBOREM SUSHI

## DESERY:

Babeczki z kremem waniliowo - cynamonowym / Pasteis de nata

Hiszpańskie pączki / Los buñuelos

Paja z orzechów z sosem karmelowym i czekoladą

Pudding z czekolady i kawy z ryżem

Szarlotka z białą czekoladą

Kremówka

Sękacz z sosem miodowym

Galaretka z bitą śmietaną i owocami

W-Zetka

Mus jagodowy

Sernik z białą czekoladą

Stacja z goframi i dodatkami

Fontanna z czekoladą z dodatkami i krojonymi owocami



## BUFET DLA DZIECI:

Zupa pomidorowa z ryżem

Spaghetti z sosem bolońskim

Fileciki z kurczaka

Marchewka w miodowo - maślanej glazurze

Talarki ziemniaczane z sosem majonezowym

Naleśniki z serem i rodzynkami

Makaronowe rurki w sosie truskawkowym ze śmietaną



DOUBLETREE  
BY HILTON  
HOTEL & CONFERENCE CENTRE  
WARSAW



# Cena 165 PLN/za osobę

Dzieci do lat 6: bezpłatnie, dzieci w wieku 7-12 lat: zniżka 40%

## PROSIMY O REZERWACJĘ STOLIKA:

Przy rezerwacjach do 10 osób:

☎ 22 278 00 00 ✉ [Garden.Restaurant@DoubleTreeWarsaw.pl](mailto:Garden.Restaurant@DoubleTreeWarsaw.pl)

Przy rezerwacjach powyżej 10 osób:

☎ 534 708 458 ✉ [Marzanna.Murawska@hilton.com](mailto:Marzanna.Murawska@hilton.com)