

SUMMER OPENING BRUNCH

16.06.2026

- **SELEKCJA OSTRYG**

GILLARDEAU / FINE DE CLAIRE / BOUDUAISE

- **SUSHI & SASHIMI**

- **WOLNO PIECZONA POŁĘDWICA CIEŁĘCA**

PUREE Z KUREK / SOS Z KACZEJ WĄTRÓBKİ

KARMELIZOWANE CZEREŚNIE W SYROPIE SOSNOWYM

BUFET SAŁATKOWY:

- TRUSKAWKI
- CZEREŚNIE
- MALINY
- BORÓWKI
- OLIWKI MARYNOWANE
- OGÓREK
- POMIDORKI KOKTAJLOWE
- SUSZONE POMIDORY
- MARCHEWKA TARTA
- KUKURYDZA
- CEBULA CZERWONA
- BOCZEK PIECZONY
- PESTKI DYNI
- GRZANKI ZIOŁOWE
- SER PARMEZAN
- SER PLEŚNIOWY
- SOS CESAR
- SOS VINEGRETTE
- SOS MALINOWY
- OLIWY ZIOŁOWE

anawa | restaurant

BUFET ZIMNY:

- MARYNOWANY TUŃCZYK / SALSA TRUSKAWKOWA Z NIEDŹWIEDZIM CZOSNKIEM / ESTRAGON / KOLENDRA
- MARYNOWANY W CYTRUSACH ŁOSOŚ / SOS Z FRANCUSKIEJ MUSZTARDY I OCTU CHERRY
- WĘDZONY ŁOSOŚ „MOWI” / MARYNOWANE TRUSKAWKI W ZIELONYM PIEPRZU / KAPARY / CYTRYNA
- KREWETKI KRÓLEWSKIE / ANANAS / CHILLI / OGÓREK SOS KOKTAJLOWY
- SELEKCJA WĘDLIN Z NASZEJ SPIŻARNI / DOMOWE PIKLE / CHRZAN
- TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY / BOROWIK MARYNOWANY SOS Z MUSZTARDY DIJON
- WĘDZONA GĘŚ / SALSA Z TRUSKAWEK Z MIĘTĄ / OLEJ ORZECHOWY
- PIECZONE MŁODE WARZYWA KORZENIOWE / SALSA PAPRYKOWA CZARNUSZKA / OLEJ KONOPNY
- MARYNOWANE SZPARAGI / DRESSING MALINOWY / SAŁATAKA Z MUSZTARDOWCA
- LIŚCIE CYKORII / SER JURA BLEU / CZEREŚNIE / JEŻYNU
- SAŁATKA CESAR / ANCHOVIES / PARMEZAN / MIODOWE POMIDORKI
- SAŁATKA BROKUŁOWA / JAJKO / DRESSING JOGURTOWY
- SAŁATKA NICEJSKA / JAJKO / OLIWKI / TUŃCZYK
- DOMOWE PIECZYWO Z PALONYM MASŁEM I OLIWAMI SMAKOWYMI

BUFET GORĄCY :

- PIECZONA KACZKA BARBERIE / WIŚNIOWO – IMBIROWA GLAZURA
SOS CZEREŚNIOWY Z KARDAMONEM
- WOLNO PIECZONA WOŁOWINA / PRAŻONA CEBULKA
SOS TYMIANKOWY
- SANDACZ Z ZALEWU WIŚLANEGO / CHRUPIĄCA SZALWIA
SALSA Z POMIDORÓW I OLIVEK
- ŁOSOŚ „MOWI” / SOS HOMAROWY / KOPER WŁOSKI MARYNOWANY
W CZARNYM BZIE
- MŁODE ZIEMNIAKI / OLIWA Z PIECZONEGO CZOSNKU
SALSA CHIMICHURI
- RAVIOLLI Z BOROWIKAMI I SEREM / EMULSJA TRUFLOWA
SER PECORINO / ORZESZKI SOSNOWE
- BROKUŁ ZAPIEKANY POD BESZAMELEM / GREMOLATA CYTRYNOWA
SALSA ORZECHOWA
- SMAŻONA MŁODA KAPUSTA / SOS Z MALINOWYCH POMIDORÓW
KOPEREK / SALSA ORZECHOWA
- ZUPA „NIC” / LENIWE KLUSECZKI / MARYNOWANE OWOCE
W KOMPOCIE TRUSKAWKOWYM
- BARSZCZ BOTWINKOWY / GOTOWANE JAJKO / KOPEREK

BUFET DESEROWY:

- TARTA TRUSKAWKOWA Z PISTACJAMI
- JAŚMINOWA PANNA COTTA Z TRUSKAWKAMI
- BROWNIE Z WIŚNIĄ I CZEREŚNIĄ
- TRIFFLE TRUSKAWKOWE Z SOSEM WIŚNIOWYM
- BEZA Z MASCARPONE I MUSEM POZIOMKOWYM
- CIASTO JOGURTOWE Z RABARBAREM I KRUSZONKĄ
- LIMONKOWE I TRUSKAWKOWE MAKARONIKI
- SAŁATKA OWOCOWA Z SYROPEM Z KWIATÓW CZARNEGO BZU

DLA NAJMŁODSZYCH:

- PIERŚ PERLICZKI GOTOWANA W SOSIE ŚMIETANOWO-MAŚLANYM
- DORSZ A'LA FISCH&CHIPS
- FILECIKI Z KURCZAKA PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
- KREMOWE ZIEMNIAKI Z MASŁEM
- FASOLKA SZPARAGOWA Z MASŁEM I TARTĄ BUŁKĄ
- MŁODA MARCHEW W GLAZURZE POMARAŃCZOWEJ
- FRYTKI
- FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI I SŁODKIMI DODATKAMI
- LODY I SORBETY Z KOLOROWYMI POSYPKAMI