



NIEDZIELNY BRUNCH WŁOSKI

— Sheraton Grand Warsaw —

Ciesz się niedzielnym włoskim brunchem w hotelu Sheraton, serwowanym w naszej restauracji Cucina Mia. Oferta kulinarna Włoskiego Niedzielnego Brunchu zawiera dania włoskie i śródziemnomorskie. Po powitalnym drinku na stołach pojawią się dania do dzielenia: różnorodne przystawki między innymi: carpaccio, caprese czy sałatka z ośmiornicą. Następnie serwujemy dania główne (mięsa, owoce morza, makarony); desery dostępne są w formie bufetu. Oferta zawiera nielimitowane napoje: wino białe i czerwone, wino musujące, lokalne piwo beczkowe, napoje bezalkoholowe, kawa & herbata.

Dodatkowe informacje:

Czas trwania to 3 godziny (od 13:00 do 16:00).

Cena za osobę to 270 PLN.

*(Cena nie zawiera opłaty serwisowej w wysokości 10%.)

Oferta jest dostępna w każdą niedzielę, oprócz ostatniej niedzieli miesiąca, gdy serwowany jest brunch tradycyjny w formie bufetów.

Skontaktuj się z nami, dowiedz się więcej i zarezerwuj:

warsaw.restaurant@sheraton.com | +48 730 307 150 | +48 730 307 322



PRZYKŁADOWE MENU

Italian Brunch

PRZYSTAWKI | ANTIPASTI

Pieczona czerwona papryka z anchovies
Mozzarella burrata z pomidorami i bazylią
Bruschetta al pomodoro z parmezanem
Carpaccio wołowe z majonezem cytrynowym
i rukolą
Krewetki gamberoni z pomidorami
koktajlowymi
Kalmary z czosnkiem i kaparami

SALATKI | INSALATE

Cielęcina ze szparagami i fasolą
Ośmiornica z szynką prosciutto i focaccią
Pólmisek włoskich mięs i serów

MAKARON | PASTA

Garganelli ai gamberi; garganelli
z krewetkami w białym winie i czosnku,
lub
Tagliatelle szpinakowe z kurczakiem
i gorgonzolą

DANIA GŁÓWNE | SECONDI PIATTI

Eggplant Parmigiana – wegetariańska
Parmigiana z bakłażanem, pomidorami,
mozzarellą, pesto bazyliowym i parmezanem
Branzino all'acqua Pazza – okoń morski
z pomidorami śliwkowymi, chili, ziołami
i grzankami
Pollo alla Cacciatora – kurczak z oliwkami,
selerem, pomidorami i prawdziwkami Policzki
wołowe pieczone w czerwonym winie
i rozmarynie
Pieczone Veal Osso Buco – cielęcina
z warzywami i puree ziemniaczanym
Pizza ziemniaczana z pomidorami i mozzarellą
burrata

BUFET DESERY | DOLCI E FRUTTA

Limoncello
tiramisu | Ciastko kawowe Affogato al caffè |
Sycylijskie ciastko pomarańczowe | kawowy
krem brulee | Buffalo tiramisu | Mus malinowy |
beza truskawkowa | Mufiny bez glutenu Ananas,
arbuz, melon

Skontaktuj się z nami, dowiedz się więcej i zarezerwuj:

warsaw.restaurant@sheraton.com | +48 730 307 150 | +48 730 307 322



TRADYCYJNY NIEDZIELNY BRUNCH

— Sheraton Grand Warsaw —

Tradycyjny Niedzielnny Brunch odbywa się w każdą ostatnią niedzielę miesiąca w naszych dwóch restauracjach: włoskiej Cucina Mia oraz azjatyckiej inAzia. Menu pełne owoców morza, mięs i kolorowych deserów pochodzi z kuchni śródziemnomorskiej, azjatyckiej oraz kuchni polskiej. Brunch serwowany jest w formie bufetu. Oferta zawiera nielimitowane napoje: wino białe i czerwone, wino musujące, lokalne piwo beczkowe, napoje bezalkoholowe, kawa & herbata.

Dodatkowe informacje:

Czas trwania to 4 godziny (od 13:00 do 17:00).

Cena za osobę to 295 PLN.

*(Cena nie zawiera opłaty serwisowej w wysokości 10%.)

Oferta jest dostępna w każdą ostatnią niedzielę miesiąca.

Skontaktuj się z nami, dowiedz się więcej i zarezerwuj:

warsaw.restaurant@sheraton.com | +48 730 307 150 | +48 730 307 322