

# AKADEMIA

RESTAURACJA

## OFERTA BUSINESS BRUNCH

12.00 -16.00

oferta dla rezerwacji powyżej 8 osób

### MENU

#### Przystawki w stołach/ Starters to share

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną

***Herring with marinated red onion, sour cream***

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

***Traditional beef tartare with pickles***

Salata z pieczonym kozim serem, awokado i owocami

***Salad with baked goat cheese, avocado and fruits***

Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego

***Caprese of polish tomatoes with mozzarella with pesto from wild Garlic***

Carpaccio wołowe na musie truflowym z kaparami

***Beef carpaccio on truffle mousse with capers***

Szparagi z sosem holenderskim i jajkiem przepiórczym

***Asparagus with hollandaise sauce and quail egg***

Pierogi z wedzonym twarogiem i pieczonymi ziemniakami z okrasą z cebuli

***Pierogi dumplings stuffed with smoked cottage cheese and potatoes with sauted onion***

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

***Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil***

#### Danie do wyboru / Main to choose

Risotto szparagowe z serem dojrzewającym

***Risotto with asparagus and aged cheese***

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem kukurydzianym

***Cesar salad with cornfeed chicken breast***

#### Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

***„Akademia” signature cheesecake, fruit tart, chocolate brownie***

**Zapraszamy do rezerwacji:**  
RESTAURACJA AKADEMIA  
Katarzyna Oponowicz  
Event Manager  
[event@restauracjaakademia.pl](mailto:event@restauracjaakademia.pl)  
tel. (+48) 797 909 408