

MENU

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Kubańskie Croquetas z Wieprzowiną Lechon Asado, Wędzony Majonez
Cuban Pork Croquettes Lechón Asado, Ssmoked Chipotle Mayonnaise

✔ Kubańskie Croquetas z Batata, Wędzony Majonez Chipotle,
Sweet Potato Cuban Croquettes with Chipotle Smoked Mayonnaise

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Filet Z Dorady Królewskiej, Pikantny Sos z Pomidorów z Chorizo, Smażona Polenta
Sea Bream Filet , Spicy Tomato and Chorizo Sauce, Pan Fried Polenta

✔ Pieczona dynia w limonkach, szaszłyk z bocznika,
aksamitny mus z batatów z nutą wanilii
*Lime-Roasted Pumpkin with King Oyster Mushroom Skewer
and Vanilla Sweet Potato Mousse*

BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Ostrygi, Salsa Mango-Jalapeño, Limonka, Mgiełka Z Białego Rumu
Fresh Oysters with Mango-Jalapeño Salsa, Lime, And White Rum Mist

Sałatka Z Pieczonym Rostbefem w Marynacie Chimichurri, Komosa Ryżowa, Grillowana
Papryka, Kukurydza Czarna Fasola
*Chimichurri-Marinated Roast Beef & Quinoa Salad with Grilled Bell Peppers,
Sweetcorn and Black Beans*

Sałatka z Tuńczykiem, Świeże Warzywa, Jajko, Fasolka Szparagowa, Młody Ziemniak
*Niçoise-Style Tuna Salad with Garden Vegetables, Soft-Boiled Egg,
Green Beans and Baby Potatoes*

Tatar z Łososia z Mango i Awokado, Chrupiące Chipsy z Platana
Salmon Tartare with Mango & Avocado and Crispy Plantain Chips

Deska Selekcji Serów i Wędlin Rzemieślniczych, Winogrona,
Orzechy w Syropie z Agawy
*Artisanal Cheese & Charcuterie Board with Grapes
and Agave-Glazed Walnuts*

Fajitas z kaczką i warzywami, tortilla kukurydziana
Duck & Vegetable Fajita Wraps in Soft Corn Tortillas

Tiradito z ośmiornicą, emulsja Aji Amarillo, limonka, piklowana rzodkiew
Octopus Tiradito with Aji Amarillo Emulsion, Lime and Pickled Radish

Pâté Drobiowe z Ciemnym Rumem, Chutney z Ananasa i Chili,
Poultry Liver Pâté Infused with Dark Rum, Pineapple-Chili Chutney

Stacja Z Domowym Pieczywem, Masło Smakowe, Selekcja Oliw
Homemade Bread Station with House-Made Flavoured Butters

BUFET ZIMNY WEGE / COLD BUFFET VEGE

✔ Karaibski Bar Sałatkowy z Dodatkami
Custom Caribbean Salad Bar

✔ Sałatka Z Kolorowych Pomidorów / Prażone Nerkowce / Karmelizowane
Mango Z Chili / Chrupiąca Tortilla Kukurydziana W Przyprawie Tajín
*Heirloom Tomato & Chili-Caramelized Mango Salad With Roasted Cashews
And Crispy Tajín-Dusted Tortilla Strips*

✔ Sałatka Z Grillowanym Brokułem, Pieczony Ser Wegański, Sos Mojo Verde,
Prażone Płatki Kokosa, Grillowana Czerwona Papryka
*Charred Broccoli & Vegan Cheese Salad With Mojo Verde, Toasted Coconut
Flakes, And Roasted Red Bell Peppers*

✔ Zestaw Dipy i Nachos:
Frijoles Refritos (Pasta Z Czarnej Fasoli z Kuminem) , Salsa Roja
(Pieczone Pomidory, Bakłażan i Papryka), Klasyczne Guacamole, Nachosy
Dips & Chips Trio:
*Frijoles Refritos (Refried Black Bean Dip), Salsa Roja (Roasted Tomato
& Eggplant Salsa), Classic Guacamole, Crispy Tortilla Chips*

ZUPA

Karaibski Krem Rakowy
Caribbean Crayfish Bisque

Sopa De Lima
Traditional Yucatecan Lime Soup (Sopa De Lima)

BUFET GORĄCY

Wołowe Ropa Vieja z czarną fasolą i ciemnym rumem
*Authentic Cuban Ropa Vieja (Slow-Braised Shredded Beef)
with Black Beans and Dark Rum*

Perliczka pieczona w stylu Mojo Cubano (marynata czosnkowo-cytrusowa)
Roast Guinea fowl in Traditional Garlic-Citrus Mojo Cubano

Okoń morski z sosem Pescado a la Veracruzana (pomidory, kapary, oliwki)
Pan-Seared Sea Bass a la Veracruzana (Rich Tomato, Caper, and Olive Sauce)

Smażone pierożki Empanadas z krewetkami
Golden Crispy Shrimp Empanadas

✔ Karaibskie ziemniaki w skorupce solnej Papas Arrugadas
Canarian-Style Salt-Crusted Wrinkled Potatoes (Papas Arrugadas)

✔ Enchiladas z warzywami i sosem cytrusowo-czosnkowym mojo
Baked Vegetable Enchiladas with Citrus Mojo Sauce

✔ Kubański ryż z czarną fasolą i kuminem "Arroz Congrí"
Classic Cuban Black Beans & Rice "Arroz Congrí" Infused with Cumin

✔ Grillowane warzywa korzenne i papryka w stylu Fajitas
Fajita-Style Charred Peppers, Onions, and Seasonal Vegetables

DESERY

Pudding Z Nasion Chia na Mleku Kokosowym z Musem z Marakui
Coconut Milk Chia Seed Pudding With Passionfruit Coulis

Kolorowe Makaroniki z Kremem Mojito (Limonka i Mięta)
Assorted Macarons With Zesty Mojito Mint-Lime Cream

Aksamitny Sernik Limonkowy
Lime Cheesecake

Meksykańskie Spicy Brownie Czekoladowe z Nutą Chili i Cynamonu
Mexican Spiced Dark Chocolate Brownie with Chili & Cinnamon

Chrupiące Churros z Gorącym Sosem Czekoladowym
Traditional Churros with Warm Chocolate Dipping Sauce

Brazylijskie Trufle Czekoladowe Brigadeiros oraz Wykwintne Praliny
Brazilian Brigadeiros Fudge Truffles & Handcrafted Chocolates

LIVE COOKING STATIONS

STACJA TACOS (22:00–00:00):

Autentyczne Taco meksykańskie ze świeżymi dodatkami i salsami
Taco Bar with Meats, Fresh Toppings, and House Salsas

STACJA NOCNA (00:30–02:00):

Arroz con Pato – Wolno pieczona kaczka confit serwowana z aromatycznym ryżem
Arroz con Pato – Slow-Cooked Duck Confit Served Over Savory Seasoned Rice