

STIXX

business lunch

12:00 - 15:00

2-daniowe menu
2 course menu

39.00

3-daniowe menu
3 course menu

49.00

PONIEDZIAŁEK / MONDAY

ZUPA / SOUP

Krem z palonego czosnku
z dodatkiem pieczonego kindziuka
Roasted garlic cream soup with baked Lithuanian
traditional sausage "kindziuk"

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Żeberka wieprzowe marynowane w musztardzie
chrzanowej i warzywach korzeniowych, pieczone
bataty oraz sałatka marchwiowo-cukiniowa
Pork ribs marinated in horseradish mustard
and root vegetables, baked sweet potatoes,
carrot and zucchini salad

DESER / DESSERT

Churros z gorzką czekoladą i chilli
Churros with dark chocolate and chilli

WTOREK / TUESDAY

ZUPA / SOUP

Indyjska zupa pomidorowo-cebulowa Raz Rasham
Indian tomato and onion soup Raz Rasham

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Korma z kurczaka w sosie z mleka kokosowego
i orzechów nerkowca, ryż basmati
Chicken korma in coconut milk and cashew nut sauce,
basmati rice

DESER / DESSERT

Ciasto kokosowe z migdałami
aromatyzowane Malibu
Coconut cake with almonds flavoured with Malibu

ŚRODA / WEDNESDAY

ZUPA / SOUP

Bambusowa zupa z kawałkami omleta
Bamboo soup with omelette

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Wołowina w zielonym curry z ryżem jaśminowym
oraz sałatką z tofu i ogórka
Green curry with beef, jasmine rice,
tofu and cucumber salad

DESER / DESSERT

Sernik na zimno z zieloną herbatą i limonką
na czekoladowym spodzie
Cold cheesecake with green tea and lime
on the chocolate bottom

CZWARTEK / THURSDAY

ZUPA / SOUP

Zupa chrzanowa z jajkiem i bekonem
Horseradish soup with egg and bacon

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Involtini z udźca indyka faszerowane zielonymi
warzywami, czarna soczewica oraz purée z marchwi
Turkey haunch involtini stuffed with green vegetables,
black lentils and carrot purée

DESER / DESSERT

Comber czekoladowy z Amaretto i malinowym parfait
Chocolate cake with Amaretto and raspberry parfait

PIĄTEK / FRIDAY

ZUPA / SOUP

Hiszpańska zupa z ciecierzycy z pomidorami i bazylią
Spanish chickpea soup with tomatoes and basil

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Tagliatelle z kalmarami i chorizo w sosie
maślano-ziołowym z papryką chipotle i kolendrą
Tagliatelle with squid and chorizo in butter
and herb sauce with chipotle pepper and coriander

DESER / DESSERT

Mus z białej czekolady z sosem jabłkowym
White chocolate mousse with apple sauce

Podczas składania zamówienia prosimy o przekazanie kelnerowi wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.
Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of, when preparing your menu request.

Do rachunku dla grup 8-osobowych i większych doliczamy 10% za obsługę.
For groups of 8 persons and more, a service charge of 10% will be automatically added to the bill.

Wszystkie ceny w polskich złotych. / All prices are in PLN.