BRASSERIE LIDO

tu bliżej morza jest tylko morze

To restauracja na polskim wybrzeżu położona nad samą taflą wody. To miejsce, gdzie przyjemnie i niezobowiązująco można spędzić czas, w gronie rodziny, znajomych czy współpracowników.

Nasze menu oparte jest na lokalnych produktach, specjalnością są owoce morza i ryby, ale również wyśmienite steki, poliki wołowe – wszystkie podane w towarzystwie wybornego wina lub piwa belgijskiego. Nie stronimy również od słodkości – fondant czekoladowy z belgijską czekoladą czy crepes Suzette z pewnością zachwyci każdego!

Nad całością czuwa nasz szef kuchni Bartosz Budzyński, który przygotuje dla Państwa zarówno wykwintną kolację dla dwojga, jak i spotkanie biznesowe, natomiast desery są z specjalnością naszej Cukierniczki Lesi Kovalchuk.

Całości dopełnia tu przepiękny widok na morze, a dobra energia płynąca z kuchni zawsze udziela się wszystkim Gościom.

BRASSERIE – to prostota, styl i elegancja
BRASSERIE – to wyśmienita kuchnia ze sznytem europejskim
BRASSERIE – to miejsce, gdzie każdy posiłek staje się niezapomnianym wydarzeniem
BRASSERIE – to miejsce, do którego chce się wracać

.

Zapraszamy do kontaktu!

+48 94 710 77 07 / info@brasserielido.pl

LIDO
BRASSERIE
oferta
Wigilijna
dla firm

LIDO
BRASSERIE

PRZYSTAWKI (do wyboru)

- Śledź z cebulą i jabłkiem w sosie śmietanowo -majonezowym
- Pierogi z kapustą i grzybami

ZUPY (1 do wyboru)

- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami
- Tradycyjna zupa grzybowa z kwaszoną śmietaną

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Karp smażony z kapustą kwaszoną z puree ziemniaczanym i sosem grzybowym
- Pierś z indyka z morelami w boczku z sosem brzoskwiniowym

DESERY (1 do wyboru)

- Domowy sernik
- Piernik świąteczny

KAWA lub HERBATA

bez limitu

NAPOJE

bez limitu: woda mineralna z cytryną i pomarańczą, sok pomarańczowy lub jabłkowy

OFERTA WIGILIJNA

dla firm nr 1

LIDO
BRASSERIE

OFERTA WIGILIJNA

dla firm nr 2

PRZYSTAWKI (do wyboru)

- Tatar z pstrąga z avocado
- Tatar wołowy z kaparami

ZUPY (1 do wyboru)

- Bulion rybny z warzywami juliene
- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Sandacz z puree ziemniaczano-szpinakowym i sosem maślano-winnym
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym, karmelizowanym jabłkiem i kluskami śląskimi

DESERY (1 do wyboru)

- Sernik z białą czekoladą
- Makowa panienka

KAWA lub HERBATA

bez limitu

NAPOJE

bez limitu: woda mineralna z cytryną i pomarańczą, sok pomarańczowy lub jabłkowy