

W Scandic wierzymy, że jedzenie powinno być nie tylko pyszne, ale też odpowiedzialne. Dlatego każdy element naszego bufetu powstaje z myślą o naturze, sezonie i lokalnych producentach.

Z troski o morza i oceany

Ryby, które serwujemy, pochodzą wyłącznie z certyfikowanych połowów MSC. To dla nas ważne — wybierając zrównoważone źródła, dbamy o to, by bogactwo morskich ekosystemów pozostało z nami na lata. Goście mogą czuć się dobrze, wiedząc, że sięgają po produkt, który powstał z poszanowaniem środowiska.

Zupy, które łączą rośliny, smak i czystą etykietę

Wszystkie nasze zupy są w pełni wegańskie i bezglutenowe. Tworzymy je na bazie ekologicznego mleka kokosowego, które nadaje im wyjątkowej kremowości — bez kompromisów i bez zbędnych dodatków. To proste, naturalne receptury, które sprawdzają się o każdej porze roku.

Moc roślin na pierwszym planie

Stawiamy na kuchnię roślinną, dlatego w naszym menu znajdziesz wiele potraw wegetariańskich. Wierzymy, że kuchnia pełna warzyw, ziół i naturalnych składników może być równie sycąca, inspirująca i różnorodna jak każda inna.

Smak sezonu i siła lokalności

Nasze dania komponujemy zgodnie z rytmem natury — sezonowe produkty są u nas zawsze mile widziane. Współpracujemy również z lokalnymi dostawcami, bo wiemy, że świeżość i jakość zaczynają się blisko domu.

Makarony od rzemieślnika

W menu znajdziesz makarony od lokalnego producenta, tworzone metodami rzemieślniczymi. Dzięki temu są bardziej aromatyczne, mają lepszą strukturę i w naturalny sposób podkreślają charakter naszych potraw.

Lunch 18.04.2026

Stacja zupa z dodatkami:

- o Zupa minestrone
- o Świeża mozzarella
- o Prażone ziarna
- o Pesto bazyliowe
- o Natka pietruszki
- o Szynka parmeńska
- o Pieczywo

Danie główne:

- o Filet z kurczaka w kremowym sosie
- o Łosoś z salsą z pomidorów z świeżych ziół
- o Lasagna szpinakowa
- o Ziemniaki z koperkiem
- o Gnocchi z batatów w sosie serowym
- o Ryż basmati z pędami bambusa i serkiem tofu

Bufet sałatkowy

- o Mieszanki świeżych sałat
- o Pomidor
- o Kus kus
- o Sałatka ze świeżego ogórka
- o Pieczona warzywa
- o Świeże sałatki z nowalijek
- o Dressingi
- o Nachosy

Lunch 19.04.2026

Stacja zupa z dodatkami:

- o Krem z białych warzyw z imbirem i mlekiem kokosowym
- o Ser wędzony
- o Prażone ziarna
- o Grzanki
- o Natka pietruszki
- o Chipsy z bekonu
- o Pieczywo

Danie główne:

- o Indyk saltimbocca w sosie szałwiowym
- o Filet z dorady z masłem bazyliowym
- o Ziemniaki pieczone z ziołami
- o Kasza bulgur z warzywami i bazyliowym pesto
- o Ravioli ze szpinakiem i ricottą
- o Pieczona cukinia z czerwonym pesto z prażonymi migdałami

Bufet sałatkowy

- o Mieszanki świeżych sałat
- o Świeże warzywa
- o Marynowane warzywa
- o Pieczone warzywa
- o Pikle
- o Sałatki warzywne
- o Dressingi
- o Nachosy