



**mamaison**

*Hotels & Residences*

Hotel Le Régina  
Warsaw



**Restauracja La Rotisserie  
Mamaison Hotel Le Regina Warsaw**



## Polish Menu

During Polish EU Presidency you may enjoy a variety of local culinary traditions. For this special occasion La Rotisserie's Chef, Paweł Oszczyk, introduces his Polish menu including local ingredients, secret recipes and forever lasting tastes of his childhood. Try out the Polish wines! **July - December 2011**

## Polskie menu

Polska Prezydencja w UE to świetna okazja do delektowania się narodowymi specjami w nowych odstonach. Szef Kuchni restauracji La Rotisserie, Paweł Oszczyk, przywołuje wspomnienia z dzieciństwa i z dumą prezentuje autorskie dania z użyciem polskich produktów. Spróbuj także polskich win!

**lipiec - grudzień 2011**

## Summer lunch menu

Visit La Rotisserie for a light, summer menu. Choose between the seasonal salads, variety of main courses and refreshing desserts with local, seasonal ingredients! Pick your seat in the restaurant, under the arcades shading off the summer sun or in our romantic Patio.

## Letnie menu lunchowe

Spróbuj lekkiego menu i odkrywaj lokalne składniki w sałatkach, sezonowych daniach głównych oraz orzeźwiających deserach!

Zapraszamy do restauracji La Rotisserie, na romantyczne Patio lub pod zacięzione arkady.

## Mövenpick ice cream desserts

What do you get when the best ice-cream in the world and the most unique Warsaw restaurant combine forces? Check out the result and let your taste buds go crazy! Mouth watering desserts based on Mövenpick ice cream by La Rotisserie's Chef in **July and August**

## Lodowe desery Mövenpick

Co powstanie z połączenia najlepszych lodów świata z wyjątkową restauracją w Warszawie? Przekonaj się sam, a Twoje kubki smakowe oszaleją! Wyjątkowe desery na bazie lodów Mövenpick według kreacji Szefa w La Rotisserie **w lipcu i w sierpniu.**

## Linnery and dinners

Each Sunday you may enjoy our 5-course Linnery with 3 glasses of finest wines. Throughout the whole week Chef Paweł Oszczyk invites you to discover his novel gourmet menu with sommelier's selection.

## Linnery i kolacje

W każdą niedzielę zapraszamy na Linner, pięciodaniowy lunch z trzema lampkami wina.

Przez cały tydzień Szef Paweł Oszczyk poleca autorskie menu degustacyjne z winami dobranymi przez sommeliera.

Linner - each Sunday /każda niedziela, | 3:00 - 18:00

Gourmet dinner /Kolacja degustacyjna

Mon-Sun /codziennie, | 6:00 - 23:00



## Meetings and conferences

Hold your next successful meeting in our boutique hotel offering both professional conference facilities and fine dining experience. Our summer packages include refreshing & energizing coffee breaks, room rental, basic technical equipment, access to the Internet, writing materials and fabulous menu by renowned Chef **Paweł Oszczyk**.



## Spotkania i konferencje

Zorganizuj swoje kolejne spotkanie w Mamaison Hotel Le Regina, oferującym profesjonalne zaplecze konferencyjne i wyjątkową kuchnię.

Letnie pakiety zawierają wynajem sali, orzeźwiający przerwy kawowe, podstawowy sprzęt techniczny, Internet, materiały do pisania oraz wyjątkowe menu uznanego Szefa, **Pawła Oszczyka**.



Book your meeting now / Zarezerwuj spotkanie:  
mjedraszczak@mamaison.com or +48 22 531 60 43



## Mamaison Hotel Le Regina Warsaw

Kościelna 12, 00-218 Warszawa

T: 22 531 60 00

E: [reception.leregina@mamaison.com](mailto:reception.leregina@mamaison.com)

[www.mamaison.com](http://www.mamaison.com)



Facebook: [www.facebook.com/MamaisonHotelLeReginaWarsaw](http://www.facebook.com/MamaisonHotelLeReginaWarsaw)