



W 1903 roku Artur Hoser wybudował willę „Borówka” i podarował ją jako ślubny prezent swojej żonie Władysławie. Zapraszam Państwa do starannie odremontowanej, zabytkowej willi, rozpoczynającej następną rozdział swojego życia.

Mam przyjemność zaoferować Państwu:

- restaurację z belgijsko-francuską kuchnią
- nowoczesne pokoje hotelowe w zabytkowych wnętrzach
- możliwość organizacji przyjęć (również w ogrodzie)
- miejsce spotkań biznesowych
- francuskie wino i belgijskie piwo
- co miesiąc menu dopasowane do pory roku, oferowane z wyselekcjonowanymi winami w niewygórowanej cenie.

Najstarsza murowana willa Milanówka otwiera dla Ciebie swe podwoje. Rozsmakuj się w historycznej atmosferze zabytkowych wnętrz hotelu i wykwintnych daniach serwowanych przez belgijskiego szefa kuchni.

Serdecznie zapraszam
Pascal Pauwels

„Willa Borówka”
ul. Królowej Jadwigi 5
(wjazd od ul. Kościelnej)
05-822 Milanówek
Tel. 022 425 38 81
willaborowka@willaborowka.pl



Menu

Tatar z łososia w żakiecie z cukinii z sosem chrzanowym

Wino: Chateau de la Lande 2005 – Bordeaux blanc

(białe wytrawne)

Zupa krem z kalafiora doprawiona serem zielonym

Sorbet „Szarlotka”

Polędwica z jelenia z „pommes gratin”

i wrześniowymi warzywami

Wino: Bordeaux Haut Medoc – Bernard La Breyniere 2004

(czerwone wytrawne)

Lub

Filet z soli z sosem mousseline i „pommes gratin”

i wrześniowymi warzywami

Wino: Sancerre – Les Terres Blanches 2005

(białe wytrawne)

Deser „Willa Borówka”

Wino: Montbazillac Cuvee Des Anges 2004

(białe słodkie)

Kawa, ciasta i czekoladki

Koszt za osobę - 125 zł, z winami - 165 zł

(woda i soki wliczone w cenę)

Od poniedziałku do piątku w porze obiadowej (12-15)

lunch / obiad w cenie 39 zł

- przystawka, danie główne oraz deser.