

# SYLWESTER VERTE

## „NA POBUDZENIE APETYTU”

Śledź | Wędzony Twaróg | Ziemniak  
Gravadlax | Burak | Chrzan  
Dyń | Awocado | Popcorn   
Orzechowe Foie gras | Piklowany Burak | Żel z buraka   
Grzyby | Tatar | Tymianek  
Macarons | Foie Gras | Cebulowa Konfitura  
Cesar | Kurczak Millanese | Sałata Rzymska  
Krewetka | Ananas | Koniak  
Wołowina | Noodle | Piklowane Shimeji  
Cukinia | Amazu | Pieczony Topinambur   
Ostrygi | Chimichuri | Pomarańcz  
Gourges | Krab | Fenkuł  
Tatar z Jelenia | Chrupiący Ryż | Żel z żółtka  
Bliny | Kwaśna Śmietana | Kawior  
Polenta | Grzybowa Aioli | Szynka Parma  
Sery zagrodowe | Miód z kminem | Konfitura z czerwonej cebuli 



– SKOMONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ –

## „NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJETNIE”



Live Cooking 21:00-23:00  
Okoń Sashimi | Crudo | Piklowany ogórek  
Roasted Lamb Leg | Truffel Sauce | Roots Vegetables

## „GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

**20:00 - 23:00**

Piers z Perlicy | Paryskie Grzyby | Leśna Emulsja  
Wołowe Tournedos | Ogonowy Demi | Brunois  
Kaczka Confit | Pomarańcz | Goździki  
Sandacz | Sos Polski | Kawior z Troci  
Ziołowe Kopytka | Grzyby | Emusja miso   
Ravioli | Ricotta | Dyń 

**23:00 - 02:00**

Bao | Warzywa Stir Fry | Inari Tofu   
Pierogi | Krewetka | Siracha Mayo  
Szarpana Kaczka | Naleśnik | Hoisin  
Omlet Okonomiyaki | Furikake | Kewpie   
Wołowe Sataye | Teryaki | "Chrupka"

## „SELEKCJA WYŚMIENTYCH DESERÓW”

### SZCZEGÓŁY SYLWESTRA VERTE:

Start Sylwestra Verte o 20.00, koniec o 4.00.

Kieliszek szampana o północy na dziedzińcu.

DJ z parkietem do tańczenia.

Open bar z barmanem przez całą noc.

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych i napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Cena 950 PLN

# NEW YEAR'S EVE VERTE

## „TO STIMULATE THE APPETITE“

Herring | Smoked Cheese | Potatoes  
Gravadlax | Beetroots | Horse-radish  
Pumpkin | Avocado | Popcorn 🍃  
Cashew Nuts Foie Gras | Pickled Beetroots | Beetroots Gel 🍃  
Mushrooms | Tartar | Thyme  
Macarons | Foie Gras | Onion Confit  
Cesar | Chicken Millanese | Baby Gem  
Prawn | Pineapple | Cognac  
Beef | Noodles | Pickled Shimeji  
Zucchini | Amazu | Pickled Topinambur 🍃  
Oyster | Chimichuri | Orange  
Gourges | Crab | Fennel  
Deer Tartar | Crispy Rice | Egg Yolk Gel  
Blini | Sour Cream | Caviar  
Polenta | Mushrooms Aioli | Parma Ham  
Farmhouse Cheeses | Cumin Honey | Red Onion Jam 🍃

- GAMPOSE YOUR OWN APPETIZER -

## „YOU CAN'T BE INDIFFERENT ABOUT IT“

Live Cooking 21:00-23:00  
Sea bass Sashimi | Crudo | Pickled Cucumber  
Roasted Lamb Leg | Truffel Sauce | Roots Vegetables

## „IT'S A SIN NOT TO TRY“

8:00 PM - 11:00 PM

Guinea Fowl Breast | Mushrooms Parisienne | Forest  
emmulsion Beef Tournedos | Oxtail Demi | Brunois  
Duck Confit | Orange | Cloves  
Zander | Polish Sauce | Trout Caviar  
Herbs Kopytka | Mushrooms | Miso emulsion 🍃  
Raviolli | Ricotta | Pumpkin 🍃

11:00 PM - 2:00 AM

Bao | Stir fry Vegetables | Inari Tofu 🍃  
Steamed Dumplings | Prawns | Siracha mayo  
Sheared Duck | Pancake | Hoisin  
Okonomiyaki Omlette | Furikake | Kewpie 🍃  
Beef Sataye | Teryiaki | "Crisp"

## „A SELECTION OF DELICIOUS DESSERTS“

## DETAILS OF VERTE'S NEW YEAR'S EVE:

Start at 8 PM, End at 4 AM.

Champagne glass at midnight in the courtyard  
DJ with dance floor  
Open bar with bartender throughout the night.  
Choose from a wide range of teas, coffees, freshly squeezed juices  
and soft and alcoholic drinks.  
Price 950 PLN