

SYLWESTER VERTE

„NA POBUDZENIE APETYTU”

Śledź | Jabłko | Kompresowana Cebula

Salatka z Pieczonego Awokado | Pomidor | Czerwona Cebula | Kolendra 🌿

Vol-Au-Vent | Lazur | Pistacja 🌿

Małże Św. Jakuba | Jabłko | Wanilia

Cezar | Kurczak Milanese | Sałata Rzymska

Krewetka | Ananas | Martini

Vitello Tonnato | Tuńczyk | Kapary

Cukinia | Suszony Pomidor | Mascarpone 🌿

Ostrygi | Sos Mignonette

Tartaletka | Salatka Krabowa | Koper

Tatar Wołowy | Prawdziwki | Korniszon | Cebula

Bliny | Gravlax | Kawior

Sery Zagrodowe | Miód z Kminem | Konfitura z Czerwonej Cebuli 🌿

Selekcja Wędlin Dojrzewających | Tapenada

Selekcja Wędzonych Ryb | Chrzan

- SKOMPONUJ WŁASNĄ PRZYSTAWKĘ -

„GRZECH NIE SPRÓBOWAĆ”

Rostbef | Sos Pieprzowy | Sos Bernerński | Sos Naturalny

Sashimi z Tuńczyka

Sashimi z Łososia

„NIE MOŻNA PRZEJŚĆ OBOJĘTNIE”

20:00 - 23:00

Kurczak Kukurydziany | Sos Szałwiowy

Wołowina Wolno Gotowana | Sos Demi | Brunoise

Kaczka Confit | Wiśnia

Sandacz | Sos Polski | Kawior z Troci

Ziołowe Kopytka 🌿

Ravioli Orkiszowe | Groszek 🌿

23:00 - 02:00

Quiche | Pancetta | Bursztyn

Cepelinki | Soczewica | Prażony Bocznik Królewski 🌿

Ravioloni z Krewetką | Emulsja | Czosnek

Yakitori z Łososia | Sezam | Chilli

Tofu | Hoisin | Pak Choi 🌿

ZAWSZE ZNAJDZIE SIĘ MIEJSCE NA PYSZNY DESER

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów
przygotowanych przez Szefową Cukierni Anne Kudelską.

W cenie Open Bar

NEW YEAR'S EVE

„TO STIMULATE THE APPETITE”

Herring | Apple | Compressed Onion
Roasted Avocado Salad | Tomato | Red Onion | Coriander 🌿
Vol-Au-Vent | Blue Cheese | Pistachio 🌿
Clams Of St. James | Apple | Vanilla
Caesar | Chicken Milanese | Romaine Lettuce
Shrimp | Pineapple | Martini
Vitello Tonnato | Tuna | Capers
Zucchini | Dried Tomato | Mascarpone 🌿
Oysters | Mignonette Sauce
Tartlet | Crab Salad | Dill
Beef Tartare | Mushroom | Pickles | Onion
„Bliny” | Gravlox | Caviar
Farm Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 🌿
Selection of Ripening Meats | Tapenade
Selection of Smoked Fish | Horseradish

- COMPOSE YOUR OWN APPETIZER -

„IT'S A SIN NOT TO TRY”

Rostbef | Pepper Sauce | Béarnaise Sauce | Natural Sauce
Tuna Sashimi
Salmon Sashimi

„YOU CAN'T BE INDIFFERENT ABOUT IT”

20:00 - 23:00

Chicken Corn | Sage Sauce
Slowly Cooked Beef | Demi Sauce | Brunoise
Confit Duck | Cherry
Zander | Polish Sauce | Trout Caviar
Herbal Potato Dumplings 🌿
Spelt Ravioli | Peas 🌿

23:00 - 02:00

Quiche | Pancetta | Amber Cheese
„Cepelinki” | Lentils | Roasted Royal Mushroom 🌿
Ravioloni with Shrimp | Emulsion | Garlic
Salmon Yakitori | Sesame | Chilli
Tofu | Hoisin | Pak Choi 🌿

„THERE IS ALWAYS SPACE FOR
A DELICIOUS DESSERT”

You can't resist trying a selection of desserts
prepared by our Pastry Chef Anna Kudelska.

Included in price: Open Bar