

27th
floor

bar & restaurant

kolacja serwowana

275 zł/osoba

Przysławki

Śledź marynowany z musztardą francuską, marynowaną cebulką,
jabłkiem i oliwą szczypiorkową

(ALERGENY: RYB, GOR)

Carpaccio z dorsza, kapary, kawior z troci, segmenty cytrusów, oliwa
koperkowa

(ALERGENY: RYB)

Marynowany, opalany filet z łososia, marynowane rzodkiewki, ogórek
zielony, creme fraiche, oliwa miętowa

(ALERGENY: RYB, LAK)

Tatar grzybowy portobello, pieczarka, marynowane grzyby shimeji, żel ze
śliwki z anyżem

*do wszystkich przystawek podawane jest pieczywo
(ALERGEN: GLU)

Zupy

Barszcz z uszkami z kapustą i grzybami na zakwasie

(ALERGEN: JAJ, GLU)

Krem grzybowy ze śmietanką i groszkiem ptysiowym

(ALERGEN: LAK, JAJ, GLU)

Krem z dyni piżmowej z imbirem i kardamonem oraz oliwą z kolendry

Żurek z puree chrzanowym z kiełbasą z jelenia i jajkiem na twardo

(ALERGEN: LAK, JAJ)

Wigilia 2025

kolacja serwowana

275 zł/osoba

Dania główne

Filet z sandacza

z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem i fasolką szparagową,
groszkiem i oliwą miętową

(ALERGENY: RYB, LAK)

Filet z łososia

kasza bulgur z pietruszką i pomarańczą, cukinia, masło ziołowe

(ALERGENY: GLU, TYB, LAK)

Filet z okonia morskiego

pieczone ziemniaki ratte, sałatka z rzodkiewek, szczypiorku
i migdałów, limonka

(ALERGENY: RYB, MIG, LAK)

Filet z kaczki sous vide

puree z warzyw korzeniowych w przyprawach korzennych, gratin
ziemniaczany, dziki brokuł, sos demi glace

(ALERGEN: LAK)

Sajgonki z warzywami

puree z pieczonej dyni, smażone boczniki, młode liście, oliwa
tymiankowa

Desery

Bałwanek

mus z białej, belgijskiej czekolady z miodem, żelka z suszonej
żurawiny, biszkopt cytrynowy, piernik

(ALERGENY: JAJ, GLU, LAK)

Mus z pomarańczy

na mleku kokosowym, galaretka z czarnej porzeczki, ciastko
cynamonowe

Wigilia 2025

NAPOJE

Pakiet do 3h

59 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane
alkoholowe i
bezalkoholowe 49 ZŁ

Pakiet do 5h

69 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane
alkoholowe i
bezalkoholowe 59 ZŁ

W cenie menu dostępna jest: woda, kompot z suszu, świąteczny
wystrój, dedykowane menu, możliwość zamówienia winietek oraz
klimatyczna muzyka.

Finger
food
14 zł/szt

min. 10 sztuk jednego rodzaju

Tatar ze śledzia

ze szczypiorkiem i musztardą francuską

Popsy z kurczaka

z sosem mango-chilli

Śledź

z cebulką w oleju

Tatar z łososia wędzonego

z koperkiem, kaparami, szalotką, limonką i chrzanem

Łosoś wędzony

z kwaśną śmietaną i roszponką

Mus grzybowy

z bakaliami

Mus z sera koziego

z orzechami nerkowca i glazurą balsamiczną

Terina z kaczki

z pistacjami

Pikantny żel pomidorowy

z prażoną cebulką



Mus z pieczonej dyni

pumpernikiel, pestki dyni

