



2021

# MIENU SYLWESTRÓWE WEGETARIANSKIE

2025

## APERITIF SYLWESTROWY

Brovarnia Pils z syropem z marakui

## PRZEKĄSKI W STOLE

Słone paluszki, orzeszki, koreczki

## PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z pomidora

Buratta, oliwa chili, puder z oliwek, świeży pieprz, pesto bazyliowe

## PRZYSTAWKA CIEPŁA

Krokiety ziemniaczane z wędzoną pietruszką

Ziemniaki, wędzona pietruszka, sos remolada, oliwa, rukola

## ZUPA

Francuska zupa cebulowa

Cebula, por, ser parmezan, grzanka

## I DANIE GŁÓWNE

Wellington z buraka

Pieczony burak, kapusta włoska, mus z palonej pieczarki, grzyby shimeji, żubrówka

## II DANIE GŁÓWNE

Panierowane jajko

Placki gryczane, zielony groszek, mięta

## DESER

Mus z białej czekolady

Mascarpone, kruszonka czekoladowa, wiśnie w żelu

## KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

o północy

## ZUPA SERWOWANA O PÓLNOCY

Flaki z boczniaka

## SYLWESTROWY OPEN BAR

Serwujemy nielimitowane ilości  
najlepszego piwa w Polsce

80's

# 2021 **VEGETARIAN** 2022

## NEW YEAR'S EVE MENU

### NEW YEAR'S EVE APERITIF

Brovarnia Pils with passion fruit syrup

### SNACKS IN THE TABLE

Salted pretzel sticks, nuts, skewers

### COLD APPETIZER

Tomato carpaccio

Burrata, chili oil, olive powder, fresh pepper, basil pesto

### HOT APPETIZER

Potato croquettes with smoked parsley

Potatoes, smoked parsley, remoulade sauce, olive oil, arugula

### SOUP

French onion soup

Onion, leek, Parmesan cheese, crouton

### I MAIN COURSE

Beet wellington

Roasted beetroot, savoy cabbage, burnt mushroom mousse, shimeji mushrooms, Żubrówka

### II MAIN COURSE

Breaded egg

Buckwheat pancakes, green peas, mint

### DESSERT

White chocolate mousse

Mascarpone, chocolate crumble, cherries in gel

### A GLASS OF SPARKLING WINE

at midnight

### SOUP SERVED AFTER MIDNIGHT

Oyster mushroom „tripe“ soup

### NEW YEAR'S EVE OPEN BAR

We serve unlimited quantities of  
the best beer in Poland

80's