



KOLACJA
Sylwestrowa

31 GRUDNIA

20:00-01:00

890 zł od osoby*

NOVAWOLA

GH.MUMM



M E N U



ZIMNE PRZEKĄSKI

Grillowana polędwica z tuńczyka żółtopłetwego,
esencja z soi i sezamu, kawior roślinny

Carpaccio z ośmiornicy, oliwa ziołowa, salsa rojo

Mille-feuille z szyjek rakowych
z sałatką z pieczonych warzyw

Polędwica z sarny, mus z marynowanej dyni, ser koryciński

Rolada z perliczki z pistacjami, sałatka z selera i czarnuszki

Pieczona wołowina w cytrusowej marynacie,
z sosem remoulade

Crostini z pieczonym serem kozim, figą
i młodymi liśćmi szpinaku

Bakłażan w panko z farszem orzechowo-pomidorowym
i sałatka z granatu


Wegański tatar z oliwek z wędzonym tofu i świeże zioła

Onigirazu z pieczonym łososiem teriyaki i warzywami
z marynowanym imbirem

Tatar z polędwicy wołowej z piklowanymi warzywami
i grzybami

STACJA NA ŻYWO

“Chateaubriand” z polędwicy wołowej
z sosem kurkowym i świeżym tymiankiem





DANIA GORĄCE



Pieczony filet z miętusa
z sosem szampańskim i kawiozem keta

Krewetki a'la termidor

Pierś z indyka w cieście cztery sery z czarnym sezamem,
ragout paprykowo-pomidorowe

Wołowina w sosie madras curry

Jagnięcina bhuna ze świeżą kolendrą

Pierozki chinkali z farszem z ragout mięsnego
w sosie śmietanowo-ziołowym

Pakora warzywna z miętową raitą

Warzywny pad thai z marynowanym tofu

Ryż basmati z szafranem i prażonymi orzechami nerkowca

DESERY

Mus z palonej białej czekolady z wiśnią

Beza tahini z czarnym sezamem

Pudding z tapioki z owocową granolą

Wegańskie brownie z kremem orzechowym

Francuskie rurki z kremem pistacjowym

Ciasto matcha z kremem jogurtowym i złotym pudrem

Lizaki z owoców w czekoladzie





OPEN BAR



Koktajle autorskie przygotowane specjalnie przez naszych barmanów na ten wieczór

Noworoczne klasyczne koktajle
m.in. Pornstar Martini, New York sour,
Old Fashioned, Bellini

Alkohole mocne:
wódka / whisky / rum / gin / tequila / likiery

Piwa regionalne

Wyselekcjonowane wina
białe, czerwone, musujące z całego świata

Napoje bezalkoholowe zimne i gorące

KIELISZEK SZAMPANA O PÓŁNOCY

NV G.H. Mumm, Grand Cordon Brut,
AOC Champagne, Reims, Francja

MUZYKA NA ŻYWO

Zagra DJ

*Cena zawiera rezerwację stolika,
menu i open bar.





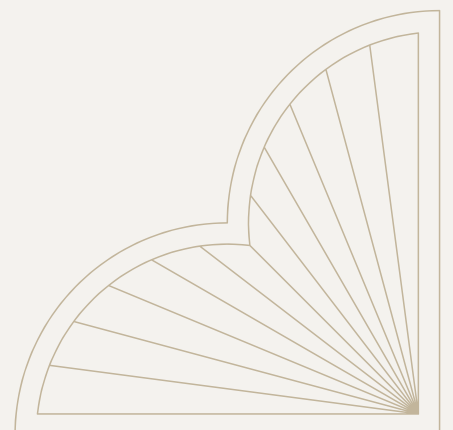
OFERTA SPECJALNA NA NOCLEG

Przy rezerwacji kolacji sylwestrowej
w restauracji Nova Wola
możesz skorzystać ze specjalnej oferty na nocleg
w hotelu Crowne Plaza Warsaw - The HUB.

10% od ceny dnia

Oferta ważna do wyczerpania puli pokoi.

Rezerwacji możesz dokonać kontaktując się bezpośrednio
z naszym Działem Rezerwacji:
reservationcp.warsawhub@ihg.com
+48 22 377 37 00



A romantic dinner table setting featuring two wine glasses, a lit candle in a glass holder, and a bokeh background of colorful lights. The scene is dimly lit, creating a warm and intimate atmosphere. The text 'REZERWACJE' is overlaid on the image in a white, serif font.

REZERWACJE

novawola.ihg.com

22 377 38 01