

KOLACJA
Sylwestrowa

31 GRUDNIA 20:00-01:00

999 zł od osoby*

1200 zł od osoby
stolik z widokiem*

NOVAWOLA

G.H.MUMM
CHAMPAGNE

MENU



ZIMNE PRZEKĄSKI

Grillowana polędwica z tuńczyka żółtopłetwego
z esencją z soi i sezamu z kawiorem roślinnym

Sałatka z pieczonej ośmiornicy z wędzoną papryką
i cytrusami

Pieczone małże św. Jakuba z salsą puebre

Tatar z polędwicy wołowej z piklowanymi warzywami
i grzybami

Carpaccio wołowe z mikro ziołami, oliwą truflową
i serem Bursztyn

Terrina z gęsiej wątroby z marmoladą figową

Wołowina sous vide z sosem chipotle
i marynowanymi kurkami

Liście rzymskiej sałaty z pomidorami, wegańskim serem
i roślinnym dressingiem Cezar

Mus z pieczonego bakłażana z granatem

Wegańskie California Rolls

Wędzone tofu faszerowane musem z pieczonych nerkowców
z glonami wakame

STACJA NA ŻYWO

Pieczona polędwica z jelenia z białowieskim
sosem z trawy żubrowej



DANIA GORĄCE

Kremowa zupa z topinamburu z oliwą orzechową i trybulą

Filet z barweny atlantyckiej w sosie z szyjek rakowych

Krewetki a'la termidor

Konfitowana pierś z gęsi w sosie z borówki brusznicy

Bife de panela - duszona wołowina w stylu kreolskim

Indyjska tikka masala z jagnięciny

Quadroni z perliczką i czarną truflą z palonym masłem
i płatkami Grana Padano

Wegańskie skrzydełka z pieczonego kalafiora,
rajita kolendrowa

Koreański makaron z batatów z warzywami

Ryż basmati z szafranem i prażonymi orzechami nerkowca

DESERY

Wegańskie brownie z kremem orzechowym

Genueńskie ciasto migdałowe ze śliwką i marcepanem

Ptyś z waniliowy ze słonym karmelem

Mini tarta pistacjowa

Domowe tiramisu

Mus czekoladowy z malinami

Miodownik z kremem waniliowym

OPEN BAR



Koktajle autorskie przygotowane specjalnie
przez naszych barmanów na ten wieczór

Noworoczne klasyczne koktaje
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

DJ Stella

*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



REZERWACJE

novawola.ihg.com
22 377 38 01