

S O F I T E L
WARSAW VICTORIA

Candle Ritual

*Kolacja Wigilijna
w Sofitel Warsaw Victoria*

Christmas Eve dinner
at Sofitel Warsaw Victoria



Wigilijna kolacja bufetowa w restauracji Kitchen Gallery z Mikołajem i prezentami dla dzieci

420 PLN/osoba z napojami bezalkoholowymi*
520 PLN/ osoba z pakietem napojów alkoholowych

*Dzieci od 4. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.

Christmas Eve buffet dinner at Kitchen Gallery restaurant with Santa Claus and gifts for children

PLN 420/per person with soft drinks*
PLN 520/ per person with alcoholic drinks package

*Children from 4 till 12 years get 50% discount.

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia, kapary, koper, szalotka
Salmon tartare, capers, dill, shallots

Bar ostrygowy
Oysters bar

Łosoś gravlax, sos musztardowy, koperek, biały pieprz
Gravlax salmon, mustard sauce, dill, white pepper

Wędzony pstrąg z Zielenicy, cytryna
Smoked trout from Zielenica, lemon

Kawior z pstrąga, szalotka, koperek, kwaśna śmietana
Trout caviar, shallot, dill, sour cream

Wybór śledzi w trzech smakach: w oleju z grzybami, śmietanie,
sosie pomidorowym
Choice of pickled herring in three ways: oil and marinated mushrooms, sour cream,
tomato sauce

Galantyna z sandacza z karmelizowanymi owocami i sosem rémoulade
Dried fruit stuffed pikeperch roulade & remoulade sauce

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy,
korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy
Selection of roasted and smoked meats with condiments: beet horseradish,
horseradish mousse, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy, dressing,
balsamiczny, marynowane warzywa VEGE
Beetroot carpaccio, caramelized nuts, balsamic vinaigrette, marinated vegetables

Pasztet z gęsi z żurawiną, konfitura z czerwonej cebuli
Goose pâté with cranberries, red onion jam

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona
French cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SALATKI / SALADS

Salatka śledziowa, buraki i jabłko
Herring salad, beetroot and apple

Salatka z pieczonych warzyw korzeniowych, kozi ser,
karmelizowane orzechy
Roasted root vegetable salad, goat cheese, caramelized nuts

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy włoskie,
pieczona cykoria VEGE
Roasted beetroot carpaccio, caramelized walnuts, roasted chicory

Salatka z cykorii z orzechami i serem pleśniowym
Chicory salad with nuts and blue cheese

Salatka z pieczonej dyni marynowanej w chilli i syropie klonowym VEGE
Maple roasted pumpkin salad with chili and maple syrup

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami VEGE
Red beetroot soup (borsch) with mushroom tortellini

Rosół z bażanta z warzywami i ziołowym naleśnikiem
Pheasant consommé with homemade pasta with herbs



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczony sandacz z sosem borowikowym z tymiankiem i białym winem
Roasted pikeperch with porcini mushroom sauce with thyme and white wine

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulą confit
Dumplings with sauerkraut & mushrooms with onion confit

Rolada z karpia z rodzynkami i sosem z pieczonej cebuli z prażonymi migdałami
Carp roulade with raisins and baked onion sauce with roasted almonds

Kaczka confit z karmelizowanymi jabłkami i sosem żurawinowym
Duck confit with caramelized apples and cranberry sauce

DODATKI / SIDES

Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami VEGE
Broccoli with herb butter and roasted almonds

Pieczona dynia z cynamonem i syropem klonowym VEGE
Baked pumpkin with cinnamon and maple syrup

Kiszona kapusta z grzybami, olejem lnianym i kminkiem VEGE
Sauerkraut with mushrooms, linseed oil & caraway

Pieczone ziemniaki francuskie z rozmarynem i czosnkiem VEGE
Roasted French potatoes with rosemary & garlic

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

Makaron w parmezanie, natka pietruszki, koniak, czrny pieprz, czarna trufla
Pasta with parmesan, parsley, cognac, black pepper, black truffle

DESERY / DESSERTS

Kutia z orzechami, miodem i pszenicą
Kutia with nuts, honey and wheat

Mus czekoladowy z wiśniami
Chocolate mousse with cherries

Piernikowe crème brûlée
Gingerbread crème brulee

Strudel makowy
Poppy seed strudel

Kompot z suszonych owoców
Dried fruit compote

Sernik z sosem truskawkowym
Cheesecake with strawberry sauce

Kawa, herbata, woda, soki
Coffee, tea, water, fruit juices



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Michał Nasiłowski

Restaurant Manager

e-mail: Michal.Nasilowski@sofitel.com

tel.: +48 502 198 254

SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11 – 00-065 WARSZAWA - POLSKA

TEL. +48 22 657 80 11 – H3378@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-VICTORIA-WARSAW.COM