



SYLWESTER 2025

w Savoré Restauracji **NEW YEAR'S EVE**

**6-daniowa kolacja z winem • napoje • bufet z przekąskami
• lampka prosecco o północy •**

**Na żywo zagra DJ • idealny klimat do świętowania
Godziny imprezy 20:00-1:00 • 750 PLN za osobę**

**6-course dinner with wine • beverages • snack buffet
• a glass of prosecco at midnight •**

**Live DJ performance • perfect vibe to celebrate
Event hours 8:00 PM-1:00 AM • 750 PLN per person**

savoré

restaurant • cocktail bar • café

rezerwacje • reservations ✉ restaurant@unique-hotels.pl

SAVORÉ RESTAURANT • COCKTAIL BAR • CAFÉ UL. GRZYBOWSKA 49, 00-844 WARSZAWA



MENU DEGUSTACYJNE

set 6-daniowy mięsny

Węgorz wędzony z kawiozem
cytryna | ogórek kiszony | szalotka
kwaśna śmietana

Tatar z sarny z Foie Grass
borowik marynowany | jabłko
trawa żubrowa

Krem z borowików
trufla | tymianek | pieczarka

Filet z sandacza z rakami
por | masło palone | gratin z selera

Comber jagnięcy z miętą
sos malinowy | gratin z buraka
słodki ziemniak

Kasza manna z jagodami
palona czekolada | jarzębina

MENU DEGUSTACYJNE

set 6-daniowy rybny

Węgorz wędzony z kawiozem
cytryna | ogórek kiszony | szalotka
kwaśna śmietana

Tatar z buraka
borowik marynowany | jabłko
trawa żubrowa

Krem z borowików
trufla | tymianek | pieczarka

Filet z sandacza z rakami
por | masło palone | gratin z selera

Stek z kapusty
sos malinowy | gratin z buraka
słodki ziemniak

Kasza manna z jagodami
palona czekolada | jarzębina

• do każdego dania kieliszek wina (bezalkoholowe do wyboru)
bufet z przekąskami • kawa • herbata • woda • lampka prosecco o północy
wersja wegetariańska • wegańska dostępna na życzenie



TASTING MENU

6-course meat selection

Smoked eel with caviar

lemon | pickled cucumber | shallot
soured cream

Venison tartare with Foie Gras

pickled porcini | apple
bison grass

Cream of porcini

truffle | thyme | mushroom

Pike-perch fillet with crayfish

leek | browned butter | celeriac gratin

Rack of lamb with mint

raspberry sauce | beetroot gratin
sweet potato

Semolina pudding & berries

roasted chocolate | rowanberry

TASTING MENU

6-course fish selection

Smoked eel with caviar

lemon | pickled cucumber | shallot
soured cream

Beetroot tartare

pickled porcini | apple
bison grass

Cream of porcini

truffle | thyme | mushroom

Pike-perch fillet with crayfish

leek | browned butter | celeriac gratin

Cabbage steak

raspberry sauce | beetroot gratin
sweet potato

Semolina pudding & berries

roasted chocolate | rowanberry

- a glass of wine with each course, alcoholic or non-alcoholic option
- snack buffet • coffee • tea • water • a glass of prosecco at midnight
- vegetarian • vegan option available on request