



# *Sylwester w Krakowie*

*New Year's Eve in Krakow*





## *Kolacja Sylwestrowa*

SYLWESTROWY WIECZÓR W GAVI ROZPOCZNIEMY KIELISZKIEM PROSECCO, BY NASTĘPNIĘ ZAPROSIĆ PAŃSTWA NA SZEŚCIODANIOWĄ KOLACJĘ DEGUSTACYJNĄ, KTÓREJ KOLEJNE ODSŁONY DOPEŁNI STARANNIE SKOMPONOWANA SELEKCJA WIN LUB BEZALKOHOŁOWY PAIRING. PRZY DŹWIĘKACH MUZYKI NA ŻYWO WIECZÓR BĘDZIE PŁYNAŁ W STRONĘ PÓŁNOCY, A WRAZ Z JEJ NADEJŚCIEM WZNIESIEMY TOAST KIELISZKIEM SZAMPANA ZA NOWY ROK. KOLACJA ODBĘDZIE SIĘ 31 GRUDNIA W GODZINACH 20:00-01:00. LICZBA MIEJSC JEST OGRANICZONA. OFERTA BEZZWROTNA. WYMAGANA PRZEDPŁATA. OFERTA PRZEZNACZONA WYŁĄCZNIE DLA OSÓB DOROSŁYCH.

## *New Year's Eve Dinner*

WE WILL BEGIN THE NEW YEAR'S EVE AT GAVI WITH A GLASS OF PROSECCO, FOLLOWED BY A SIX-COURSE TASTING DINNER, EACH COURSE COMPLEMENTED BY A CAREFULLY CURATED WINE PAIRING OR AN ALCOHOL-FREE ALTERNATIVE. ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC, THE EVENING WILL UNFOLD TOWARDS MIDNIGHT, WHEN WE WILL RAISE A GLASS OF CHAMPAGNE TO THE NEW YEAR. THE DINNER WILL TAKE PLACE ON 31 DECEMBER FROM 8:00 PM TO 1:00 AM. LIMITED AVAILABILITY. THE OFFER IS NON-REFUNDABLE. PREPAYMENT IS REQUIRED. THE OFFER IS AVAILABLE TO ADULTS ONLY.

CENA OD | PRICE FROM

2 400 PLN  
ZA PARĘ / PER COUPLE

## MENU SYLWESTROWE

OSTRYGA Z PIKANTNĄ TRUSKAWKĄ

\*\*\*

FILET Z DORADY

*Piklowanej w orientalnych przyprawach*

SAŁATKA Z GRILLOWANYCH KALMARÓW

*Emulsja z papryki, szafranowe aioli ziemniaczane, ogórek, rzodkiewka*

lub

MINI WELLINGTON Z DZICZYZNY

*Seler, trufła*

\*\*\*

KREM Z HOMARA

\*\*\*

HALIBUT PIECZONY Z CYTRYNĄ

*Pieczony kalafior, zielone jabłko, kapary*

lub

COMBER JAGNIĘCY I DUSZONA BIODRÓWKA

*Salsefia, karczoch*

\*\*\*

ANANAS W BIAŁEJ CZEKOLADZIE

*Mrożony kokos*

## NEW YEAR'S EVE MENU

OYSTER WITH SPICED STRAWBERRY

\*\*\*

SEA BREAM FILLET

*Pickled with Oriental Spices*

GRILLED SQUID SALAD

*Pepper emulsion, saffron potato aioli, cucumber, radish*

or

MINI VENISON WELLINGTON

*Celeriac, truffle*

\*\*\*

LOBSTER BISQUE

\*\*\*

OVEN-ROASTED HALIBUT WITH LEMON

*Roasted cauliflower, green apple, capers*

or

LAMB LOIN AND BRAISED LAMB RUMP

*Salsify, artichoke*

\*\*\*

PINEAPPLE IN WHITE CHOCOLATE

*Frozen coconut*

## Wine Pairing

**Prosecco Superiore Brut San Fermo Bellenda**

2024, DOCG Prosecco Superiore, Conegliano Valdobbiadene, Veneto, Włochy | Glera

\*\*\*

**Crémant de Bordeaux Blanc Brut Nature**

\*\*\*

**Grüner Veltliner Weinzierlberg Weingut Stadt Krems**

2023, DAC Weinviertel, Austria | Grüner Veltliner

\*\*\*

**Albariño Albanta Altos de Torona**

2023, DO Rías Baixas, Hiszpania | Albariño

\*\*\*

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Bonnazzi Dario e Fabio**

2022, DOC Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Włochy | Corvina Blend

\*\*\*

**Viognier „Le Faillet” Domaine Grand-Chemin**

2022, IGP Pays d'Oc, Francja | Viognier

\*\*\*

**Chardonnay Freemark Abbey**

2022, AVA Napa Valley, USA | Chardonnay

\*\*\*

**Pinot Noir Bourgogne „Le Cornevent”  
Château du Cray**

2022, AOC Bourgogne, Francja | Pinot Noir

\*\*\*

**Riesling Königswingert Halbtrocken  
Wachtenburg Winzer**

2023, Niemcy | Riesling

\*\*\*

**Champagne Excellence Extra Brut Gosset**

NV, AOC Champagne, Francja | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



REZERWACJA  
RESERVATION

BACHLEDA LUXURY HOTEL  
KRAKÓW MGALLERY HOTEL COLLECTION

Plac Kossaka 6  
31-106 Kraków  
+48 12 424 11 00  
HB4U7@accor.com