

# Stara Kuchnia

## Kolacja Sylwestrowa

Cena: 290 zł / os.

Start: godz. 20:00

### KOLACJA SERWOWANA

#### AMUSE-BOUCHE

Anchois / bagietka / awokado / koper / kawior z łososia

#### PRZYSTAWKA

Carpaccio z jelenia / borowik / rukola / oliwa truflowa / parmezan  
lub

#### PRZYSTAWKA VEGE

Tatar z pomidora / bakłażan / ser kozi / oliwa bazyliowa

#### ZUPA

Krem z kopru włoskiego / kurki / szyjki rakowe / oliwa koperkowa

#### DANIE GŁÓWNE

Comber z królika / ziemniak gratin / trufla / dziki brokuł / espuma estragonowa  
lub

#### DANIE GŁÓWNE VEGE

Roladka z bakłażana / orzechy włoskie / pomidor suszony / czerwona soczewica

#### DESER

Pomarańcza / aperol / prosecco / gorzka czekolada

### BUFET ZIMNY

Tatar wołowy

Łosoś marynowany w grejpfrucie  
z sałatką z kopru włoskiego

Terina z kaczki

Sałatka z grillowanym  
tuńczykiem i ośmiornicą

Mix sałat z karmelizowanym kozim serem

### BUFET DESEROWY

Krem kataloński

Sernik z białą czekoladą

Mus czekoladowy z koniakiem i wiśniami

### ALKOHOLE I NAPOJE SOFT

Butelka wina 0,7 l. lub wódki 0,5 l./ para

Napoje bezalkoholowe:

kawa herbata, woda, soki

Cash bar – możliwość zakupu dodatkowych  
alkoholi i napoi w specjalnych cenach

DWÓR  
UPHAGENA  
ARCHE GDAŃSK



# Stara Kuchnia

## New Year's Eve Dinner

Price: 290 PLN/ person  
Start: 8:00 pm

### SERVED DINNER

#### AMUSE-BOUCHE

Anchovies / baguette / avocado / dill / salmon caviar

#### APPETIZER

Venison carpaccio / boletus / arugula / truffle oil / parmesan  
or

#### VEGETARIAN APPETIZER

Tomato tartare / eggplant / goat cheese / basil oil

#### SOUP

Cream of fennel / chanterelle / crayfish necks / dill oil

#### MAIN COURSE

Rabbit saddle / potato gratin / truffle / wild broccoli / tarragon foam  
or

#### VEGETARIAN MAIN COURSE

Eggplant roulade / walnuts / sun-dried tomatoes / red lentils

#### DESSERT

Orange / Aperol / Prosecco / dark chocolate

### COLD BUFFET

Beef tartare  
Salmon marinated in grapefruit  
with fennel salad  
Duck terrine  
Salad with grilled tuna and octopus  
Mixed greens with caramelized  
goat cheese

### SWEET BUFFET

Catalan cream  
White chocolate cheesecake  
Chocolate mousse with cognac  
and cherries

### ALCOHOL & SOFT DRINKS

Bottle of wine 0.7 l. or vodka 0.5 l./ couple  
Soft drinks: coffee, tea, water, juices  
Cash bar - possibility to buy additional alcohol  
and drinks (special prices)

DWÓR  
UPHAGENA  
ARCHE GDAŃSK