

OSCARS NIGHT

NEW YEAR'S EVE

2025 / 2026

31 December 2025

8 pm - 2 am

FLOOR
N2
RESTAURANT





STACJA Z OWOCAMI MORZA

Ostrygi Gillardeau po florencku

sos mignonette, ogórek z białym octem balsamicznym, kolendra z chili

Krewetki w białym winie z chili

Małże w maśle

natka pietruszki

Grillowana ośmiornica z masłem ziołowym

Małże Św. Jakuba w muszli

dressing szafranowy

Łosoś opalany

ikra z pstrąga



BUFET ZIMNY

Włoskie wędliny

San Daniele, mortadela z pistacjami, prosciutto Cotto, Bresaola, salami

Wybór polskich wędlin

Deska serów z dodatkami

Tatar z łososia

kapary, szczypiorek, szalotka, aioli z czarnego pieprzu, tabasco

Faszerowane Carpaccio wołowe
mule, koper włoski, ocet balsamiczny

Caprese z tuńczyka

kolorowe pomidory, kapary, piklowana czerwona cebula, dresing cytrusowy

Śledzie matjas w śmietanie

borowik marynowany, korniszon, cytryna, cebula

Indyk w maładze
brzoskwinia

Befszyk po tatarsku

pikle, szprotka, sadzone jajko przepiórcze

Terrina z golonki owinięta boczkiem
musztarda francuska, chrzan, korniszony

Nóżki cielęce
ocet spirytusowy, mūs chrzanowy

Salatka z ośmiornicy
chorizo, pieczone ziemniaki, papryka, dresing kolendrowy

Salatka z serem Gorgonzola
ciemne winogrona, seler naciowy, jabłko, orzechy włoskie

Salatka ziemniaczana
boczek, ogórek konserwowy, gouda, sos musztardowy

Bar sałatkowy z dodatkami
sałata rzymska, rolo rosso, radichio, fryza,
Grillowane karczochy, suszone pomidory,
kalamata, marynowana cukinia, pomidory konfitowane, papryczki Padron, patisony,
vinaigrette, dresing z rukoli, ocet balsamiczny
pesto bazylkowe, aioli szafranowe, romesco, tysiąca wysp,
aioli cytrynowe z chili, salsa verde



WYBÓR PIECZYWA

Domowe pieczywo na zakwasie

Focaccia

Grisini

Paluchy z pomidorami suszonymi i oliwkami

masła smakowe:
grzybowe, czosnkowe, paprykowe

ZUPY

Zupa cebulowa
croutons czosnkowe, ser Gruyere

Bisque z homara
koper włoski, szczypiorek

BUFET GORĄCY

Wołowina po burgundzku
karmelizowana marchew

Kaczka Confit
seler naciowy, Calvados

“Petit pousin”
kurczak, boczek, czerwone wino

Łosoś Label Rouge
mule, kapary, sos Bois Boudrin

Wegański Cordon Bleu
aioli z orzechów nerkowca, ratatouille

Gratin dauphinois

Wellington z grzybami i kasztanami



DESERY

Czekolada
pistacja, baklava

Mango lasi
gorzka czekolada

Mus truskawkowy
liczi, cointreau

Pralinowa kostka
złoto jadalne

Tarta
kokos, ananas, likier Passoa

Mus migdałowy
palone brzoskwinie

Canolli
czekolada, orzechy laskowy

STACJE LIVE COOKING

Domowe makarony z dodatkami
kurczak, owoce morza, pesto bazyliowe, sos pomidorowy, sos Alfredo

Cielęcina z truflami
sos Supreme, zimowa trufla

Kurczak faszerowany grzybami
sos majerankowy

**FLOOR
N2
RESTAURANT**

NAPoje

Drink powitalny

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe Książęce

Piwo Peroni

Cocktaile na bazie

wódki Finlandia, bourbonu Buffalo Trace, ginu Tanqueray, rumu Plenteray

Kieliszek szampana o północy

Napoje bezalkoholowe

Woda, Pepsi, 7Up, Mirinda, Soki owocowe

Herbata

Kawa



OSCARS NIGHT

NEW YEAR'S EVE

2025 / 2026

31 December 2025

8 pm - 2 am

STOLIK

Regular

1050 PLN

STOLIK

Deluxe

Stolik przy oknie

1250 PLN

R E Z E R W A C J E

+48 22 630 50 96

floorno2@presidential.pl

Cena zawiera:

kolację w formie bufetu,

drinka powitalnego, pakiet napojów alkoholowych
i bezalkoholowych oraz kieliszek szampana o północy.

Wszystkie podane ceny dotyczą kosztu za jedną osobę
i zawierają podatek VAT oraz opłatę serwisową.

Gwarancją rezerwacji jest dokonanie przedpłaty.