



OFERTA ŚWIĄTECZNA

dla grup od 10 do 20 osób

CHRISTMAS OFFER

for groups from 10 to 20 people

FLOOR
No2
RESTAURANT

PRESIDENTIAL



MENU

270

PLN/OS.

PRZYSTAWKI

na stole do podziału • appetizers on the table to share

Tartar z łososia • granat, awokado, limonka, krakersy ryżowe
Salmon tartare, pomegranate, avocado, lime, rice crackers

Śledź • skórka z pomarańczy, kapary, koper
Herring, orange zest, capers, dill

Francuski pasztet z kaczki • konfitura z cebuli
French duck pâté, onion confit

Pieczone mięsa • karkówka, boczek z majerankiem, polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszonce
Roasted meats, pork neck, pork belly with marjoram, herb-crusted pork tenderloin

Hummus, tahini • cytryna
Hummus, tahini, lemon

Baba ghanoush • pomidor, natka pietruszki
Baba ghanoush, tomato, parsley

SALATKI

na stole do podziału • salads on the table to share

Sałatka z pieczoną dynią • ciecierzycza, jarmuż, sos balsamiczno-malinowy
Roasted pumpkin salad, salad, chickpeas, kale, raspberry balsamic dressing

Sałatka z chorizo • ziemniaki, boczek, suszone pomidory, musztarda
Chorizo salad, potato, bacon, sun-dried tomatoes, mustard

Krewetki • sałatka kimchi, chili
Prawns, kimchi salad, chili

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Traditional vegetable salad

ZUPA***

serwowana • soup, served

***Jedna do wyboru. Wybór musi być dokonany na 3 dni przed planowanym eventem
Choose one. The selection must be made 3 days before the scheduled event.

Barszcz czerwony • uszka wigilijne
Red borscht, "Uzka" Christmas Eve dumplings

Zupa rybna • owoce morza, koper włoski
Fish soup, sea food, fennel

Rosół • tortellini z grzybami, warzywa korzeniowe
Consomme, mushroom tortellini, root vegetables

Zupa grzybowa • kawior Antonius, trufle
Mushroom soup, Antonious caviar, truffles



PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGIÍ POKARMOWYCH.
WE KINDLY ASK THAT YOU INFORM US IN ADVANCE OF ANY FOOD ALLERGIES.

MENU
270
PLN/OS.

DANIA GŁÓWNE***

serwowana • soup, served

***Jedno do wyboru. Wybór musi być dokonany na 3 dni przed planowanym eventem
Choose one. The selection must be made 3 days before the scheduled event.

Duszona wołowina • sos demi-glace z żubrówką, pasternak, karmelizowany burak
Braised beef demi-glace with bison grass vodka, parsnip, caramelized beetroot

Duszona polędwiczka wieprzowa • zapiekanka ziemniaczana (gratin), karmelizowana, marchew, sos z czarnej porzeczki
Braised pork tenderloin, potato gratin, caremelized carrot, blackcurrant sauce

Kurczak kukurydziany • purée ziemniaczane, oliwki, papryka, białe wino
Corn chicken, mashed potatoes, olives, bell peppers, white wine

Pstrąg tęczy • zielone warzywa, sos beurre blanc
Rainbow trout, green vegetables, buerre blanc

Filet z łososia • kapusta bok choy, sos holenderski
Salmon fillet, bok choy, hollandaise sauce

Pierogi z kapustą i grzybami • smażona cebula
"Pierogi", dumplings with cabbage and mushroom, fried onion

DESERY

na stole do podziału • Desserts on the table to share

Świąteczne ciasta 3 rodzaje
Christmas desserts (3 kinds)

NAPOJE

soft drinks

Woda • soki owocowe • kawa • herbata
Water, fruit juices, coffee, tea

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGIÍ POKARMOWYCH.
WE KINDLY ASK THAT YOU INFORM US IN ADVANCE OF ANY FOOD ALLERGIES.

PAKIETY ALKOHOLOWE

ALCOHOL PACKAGES

PAKIET PACKAGE

1

175

PLN/OS.

Prosecco

POWITALNA LAMPKA PROSECCO

11% LUB 0%

WELCOME GLASS OF PROSECCO

11% OR 0%

Polskie piwo | Polish beer

PIWO BECZKOWE 5%

DRAFT BEER 5%

PIWO BEZALKOHOLOWE

PERONI 0%

ALCOHOL FREE BEER

PERONI 0%

Wino białe | White wine

SABINO VERDEJO 12.5%

EISBERG SAUVIGNION BLANC 0%

Wino czerwone | Red wine

SABINO TEMPRANILO 12.5%

EISBERG MERLOT 0%

PAKIET PACKAGE

2

205

PLN/OS.

Prosecco

POWITALNA LAMPKA PROSECCO

11% LUB 0%

WELCOME GLASS OF PROSECCO

11% OR 0%

Polskie piwo | Polish beer

PIWO BECZKOWE 5%

DRAFT BEER 5%

PIWO BEZALKOHOLOWE

PERONI 0%

ALCOHOL FREE BEER

PERONI 0%

Wino białe | White wine

SABINO VERDEJO 12.5%

EISBERG SAUVIGNION BLANC 0%

Wino czerwone | Red wine

SABINO TEMPRANILO 12.5%

EISBERG MERLOT 0%

Alkohole mocne | Strong alcohols

ZUBRÓWKA BISON GRASS

FINLANDIA

PAKIET PACKAGE

3

215

PLN/OS.

Prosecco

POWITALNA LAMPKA PROSECCO

11% LUB 0%

WELCOME GLASS OF PROSECCO

11% OR 0%

Polskie piwo | Polish beer

PIWO BECZKOWE 5%

DRAFT BEER 5%

PIWO BEZALKOHOLOWE

PERONI 0%

ALCOHOL FREE BEER

PERONI 0%

Wino białe | White wine

SABINO VERDEJO 12.5%

EISBERG SAUVIGNION BLANC 0%

Wino czerwone | Red wine

SABINO TEMPRANILO 12.5%

EISBERG MERLOT 0%

Alkohole mocne | Strong alcohols

ZUBRÓWKA BISON GRASS

FINLANDIA

BUFFALO TRACE BOURBON

RUM PLANTERAY

GIN TANQUERAY LONDON DRY



USTALENIA KOŃCOWE

TERMS & CONDITIONS



1. OFERTA WAŻNA JEST DLA GRUP OD 10 DO 20 OSÓB, PRZY DOKONANIU WCZEŚNIEJSZEJ REZERWACJI.
2. OBOWIĄZUJE 100% PRZEDPŁATY.
3. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.
4. KAŻDA ROZPOCZĘTA GODZINA POWYŻEJ 4 GODZIN TO DODATKOWA OPŁATA LICZONA OD PRZYJĘTYCH W KONTRAKCIE, PAKIETOWYCH CEN ZA OSOBY NADAL UCZESTNICZĄCE W IMPREZIE I WYNOSI 20% ZA PAKIET Z NAPOJAMI.
5. PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO I ZA OSOBĘ.
6. METODY PŁATNOŚCI: KARTA KREDYTOWA / GOTÓWKA / PRZELEW BANKOWY

REZERWACJE:

FLOOR NO 2 RESTAURANT

TEL: +48 22 630 5096

EMAIL: FLOORNO2@PRESIDENTIAL.PL



1. THE OFFER IS VALID FOR GROUPS FROM 10 TO 20 PEOPLE, WHEN BOOKED IN ADVANCE.
2. 100% PRE-PAYMENT IS REQUIRED.
3. A SERVICE CHARGE OF 10% WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.
4. EACH COMMENCED HOUR OVER 4 HOURS IS AN ADDITIONAL FEE ADOPTED IN THE CONTRACT CALCULATED FROM THE PACKAGE PRICES PER PERSON STILL PARTICIPATE A PARTY. 20% FOR THE DRINKS PACKAGE.
5. THE PRICES QUOTED ARE GROSS AND PER PERSON.
6. PAYMENT METHODS: CREDIT CARD / CASH BANK TRANSFER

RESERVATIONS:

FLOOR NO 2 RESTAURANT

TEL: +48 22 630 5096

EMAIL: FLOORNO2@PRESIDENTIAL.PL



PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.
WE KINDLY ASK THAT YOU INFORM US IN ADVANCE OF ANY FOOD ALLERGIES.