

OFERTA
ŚWIĄTECZNA

dla grup od 20 do 40 osób

CHRISTMAS OFFER

for groups from 20 to 40 people

FLOOR
№2
RESTAURANT

PRESIDENTIAL

MENU 1
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

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

Salatka 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

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



MENU 1

270

PLN/OS.

DANIA GŁÓWNE

na stole do podziału • Main courses on the table to share

Kurczak w harissie • chimichurri, kasza bulgur
Harissa chicken, chimichurri, bulgur

Duszone polędwiczki wieprzowe • sos z czarnej porzeczki
Braised pork tenderloin, blackcurrant sauce

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

Pieczone ziemniaki • rozmaryn
Roasted potatoes, rosemary

Wybór warzyw
Mixed vegetables

DESERY

na stole do podziału • Desserts on the table to share

Makowiec z lukrem • prażone migdały, pomarańcza
Poppy seed roll with icing, toasted almonds, oranges

Zapiekane gruszki w cieście migdałowym • zabajone, białe wino
Baked pears in almond cake, zabaglione, white wine

Sernik pieczony • wiśnie, cynamon
Baked cheesecake, cherries, cinnamon



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.

MENU 2
2 9 5
PLN/OS.

PRZYSTAWKI

na stole do podziału • appertizers on the table to share

Tatar wołowy • cebula, ogórek konserwowy, marynowane borowiki, musztarda
Beef tartare, onion, pickled gherkin, pickled porcini mushrooms, mustard

Tataki z tuńczyka • sezam, sos orientalny, szczypiorek
Tuna tataki, sesame, oriental sauce, chives

Wędzony jesiotr • skórka z pomarańczy, kapary, koper
Smoked sturgeon, orange zest, capers, dill

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

Antipasti • szynka parmeńska, salami, bresaola, ricotta, oliwki, Grana Padano, karczochy
Antipasti: parma ham, salami, bresaola, ricotta, olives, Grana Padano, artichokes

Rillettes wieprzowe • musztarda, żurawina
Pork rilette, mustard, cranberries

Vitello tonnato • kapary, rukola
Vitello tonnato, capers, arugula

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

Pieczony burak • ser kozi, orzechy włoskie, ocet malinowy
Roasted beetroot, goat's cheese, walnuts, raspberry vinegar

Ośmiornica • ziemniaki, oliwki, pieczona czerwona papryka
Octopus, potato, olives, roasted red pepper

Tajska sałatka z wołowiną • warzywa julienne, kolendra, mango
Thai beef salad, julienne vegetables, coriander, mango

Sałatka z kaczką BBQ • kukurydza, awokado, jalapeño
BBQ duck salad, sweetcorn, avocado, jalapeño

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Traditional vegetable salad

ZUPA

serwowana • soup, served

Bisque z homara • koper włoski, brandy, kawior Antonius
Lobster bisque, fennel, brandy, Antonius caviar



MENU 2

295

PLN/OS.

DANIA GŁÓWNE

na stole do podziału • Main courses on the table to share

Dorada • pomidory confit, por, tymianek, czerwona papryka
Sea bream, confit tomatoes, leek, thyme, red pepper

Polędwica wołowa • sos demi-glace z żubrówką, pasternak, karmelizowany burak
Beef tenderloin, demi-glace with bison grass vodka, parsnip, caramelized beetroot

Ravioli z borowikami • trufle, palone masło
Porcini ravioli, truffles, brown butter

Kaczka confit • czerwona kapusta, purée z pasternaku
Duck confit, red cabbage, parsnip purée

Warzywa korzeniowe • zioła
Root vegetables, herbs

Zapiekanka ziemniaczana
Potato au gratin

Tarta z grzybami i serem Gruyère
Mushroom and Gruyère cheese tart

DESERY

na stole do podziału • Desserts on the table to share

Staropolski piernik • wędzona śliwka, Grand Marnier
Traditional Polish gingerbread, smoked plum, Grand Marnier

Tiramisu • maliny w czerwonym winie, gorzka czekolada
Tiramisu, raspberries in red wine, dark chocolate

Sernik baskijski z pistacjami
Basque cheesecake with pistachios

Torcik Rocher • orzechy laskowe
Rocher cake, hazelnuts

Blok z białej czekolady • orzeszki arachidowe, jadalne złoto
White chocolate block, peanuts, edible gold



NAPOJE

soft drinks

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



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



Stacja z makaronem i risotto
Dania przygotowywane na miejscu
na życzenie

Penne • spaghetti • kawa • risotto

Sos pomidorowy, sos śmietanowy, pesto

Dodatki • kurczak, warzywa, Grana Padano,
boczek, sos boloński

Stacja z ostrygami

Cena: 18 PLN / szt.

Sos mignonette, cytryna,
pikantny sos z mango i marakui,
sos pesto



*Pasta station included in price
(only for Floor No2)*

Penne • spaghetti • kawa • risotto

Tomato sauce, cream sauce, pesto

Add-ons: chicken, vegetables, Grana Padano,
bacon, bolognese sauce

Stacja z ostrygami

Cena: 18 PLN / szt.

Sos mignonette, cytryna,
pikantny sos z mango i marakui,
sos pesto



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 20 DO 40 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 WYNOŚI 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 20 TO 40 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.