



# THE BURLESQUE NIGHT

NEW YEAR'S EVE  
2026/2027

31

GRUDNIA  
DECEMBER

20:00 - 2:00  
8 P.M. - 2 A.M.

DRESSCODE: CABARET GLAMOUR / ELEGANT

REZERWACJE / RESERVATIONS:  
[FLOORNO2@PRESIDENTIAL.PL](mailto:FLOORNO2@PRESIDENTIAL.PL)

FLOOR  
**N2**  
RESTAURANT

# NA PRZYWITANIE

## ROŻEK Z KAWIOREM ANTONIUS

mus z wędzonego ziemniaka | crème fraîche | szczypiorek

## KREWETKA TYGRYSIA W GLAZURZE

żel z Moët & Chandon | limonka kawiorowa | 24-karatowe złoto

## TATAR Z WOŁOWINY WAGYU

koniak Louis XIII | czarna trufla | dojrzewające żółtko | brioszka

## TARDALETKA Z BOBEM

matcha | skórka cytrynowa

# OWOCE MORZA

## OSTRYGI FINE DE CLAIRE | OŚMIORNICA

sos mignonette z szampanem | granita z ogórka | cytryna

## NA LODZIE

## KREWETKI JUMBO

## OMUŁKI

## KALMARY

aioli z szafranem | sos Marie Rose z wódką Beluga Noble |  
dressing Bloody Mary | yuzu | zielone jabłko | jalapeño

# ZIMNY BUFET

## PASZTET Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH

figi marynowane w winie | 10-letnie Porto Tawny | pistacje | vol-au-vent

## WŁOSKIE WĘDLINY

San Daniele | mortadela | prosciutto cotto | bresaola | salami

## WYBÓR SERÓW

wyselekcjonowane sery | plaster miodu | trufłowe dodatki

## TATAR Z ŁOSOSIA

kapary | szczypiorek | szalotka | aioli z czarnym pieprzem | Tabasco

## POŁĘDWICA WOŁOWA DELIKATNIE OBSMAŻANA

marynowany imbir | orientalna glazura z 12-letnią whisky Yamazaki | sezam

## WĘDZONA KACZKA

matcha | żel z yuzu | rukola | dynia z przyprawą pięciu smaków

## KLEJNOT Z BURAKA I SERA KOZIEGO

kandyzowany orzech włoski | balsamiczny sos malinowy



# WYBÓR SAŁATEK

## WĘDZONY JESIOTR

burak | jabłko | chrzan

## KONFITOWANE PORY SOUS VIDE

aksamitny sos Soubise | boczek | ziemniaki fingerling

## SALATKA Z KARCZOCHÓW

chorizo | cytryna | oscypek | grillowana papryka

## KOMPRESOWANA KALAREPKA

chrzan | jabłko | koperek | wędzony migdał | verjus

## TATAR Z MARCHEWKI

krem Vadouvan | koper włoski | limonka | kapary

## SALATKA PASTRAMI REUBEN

kiszona kapusta | sos z sera Gruyère | korniszon

# WYBÓR PIECZYWA

## DOMOWE CHLEBY RZEMIEŚLNICZE

domowe masło truflowe | masło czosnkowe | masło z różowym pieprzem

## AROMATYCZNE WYPIEKI

focaccia z rozmarynem | chrupiące grissini  
paluszki chlebowe z suszonymi pomidorami i oliwkami

# ZUPY

## BULION Z OGONÓW WOŁOWYCH

koniak Courvoisier VSOP | esencja z selera korzeniowego

## AKSAMITNY KREM Z KASZTANÓW

wiórki czarnej trufli

# INTERAKTYWNE GOTOWANIE NA ŻYWO

## ATELIER ŚWIEŻEGO MAKARONU

makaron własnej produkcji | kurczak | owoce morza |  
pesto z bazylii | pomidory San Marzano | aksamitny sos Alfredo

## PIEROGI TRADYCYJNE

ręcznie robione | cielęcina | grzyby leśne | soczewica | ziemniaki

# GORĄCY BUFET

## AUTORSKIE SURF 'N' TURF

medaliony z wołowiny najwyższej jakości | krewetki jumbo | rozmaryn  
sos z zielonego pieprzu

## KACZKA FLAMBÉ W POMARAŃCZACH

Grand Marnier Cordon Rouge | glazura z czerwonej pomarańczy

## ŁOSOŚ W SZAMPANIE

Veuve Clicquot | beurre blanc z kawiozem | młode pory | trybula

## ZAPIEKANKA PASTERSKA

## Z WOLNO DUSZONĄ JAGNIĘCINĄ

jagnięcina z Nowej Zelandii | sos z czerwonego wina | zielony groszek

## RAVIOLI Z DYNIA

liście szalwii | prażone orzeszki piniowe | palone masło

## DODATKI

smażony ryż z dzikimi warzywami | glazurowane zimowe warzywa  
korzeniowe | Gratin Dauphinois

# ATELIER DESERÓW

## EKLER Z FASOLĄ TONKA

pieczona gruszka | fasola tonka | karmelizowane orzechy laskowe

## MUS Z CZEKOLADY RUBY

liczi | marakuja | chrupiąca posypka z tahini

## CRÈME BRÛLÉE Z MATCHĄ

prażony czarny sezam

## KUBAŃSKIE CZEKOLADOWE CYGARO

jeżyna | aromat dymu z whisky single malt

## LIZAK BROWNIE FUDGE

ciemna czekolada | jadalne złoto

## MUS Z POMELO I BIAŁEJ CZEKOLADY

wanilia | biszkopt kokosowy

## MANGO STICKY RICE

zielony kardamon | pigwa



# NAPOJE

DRINK POWITALNY

WINO BIAŁE

WINO CZERWONE

PIWO BECZKOWE KSIĄŻĘCE

PIWO PERONI

KOKTAJE NA BAZIE

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

KIELISZEK SZAMPANA O PÓLNOCY

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda | Pepsi | 7Up | Mirinda | soki owocowe

HERBATA

KAWA

# THE BURLESQUE NIGHT

NEW YEAR'S EVE  
2026/2027

STOLIK

Regular

1250 PLN/os.

STOLIK

Deluxe  
*Stolik przy oknie*

1450 PLN/os.

## REZERWACJE

+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 ceny podane są za jedną osobę,  
zawierają podatek VAT oraz opłatę serwisową.

Gwarancją rezerwacji jest dokonanie przedpłaty.