

Kolacja Sylwestrowa w Restauracji No 88

Wykwintne menu autorstwa naszego Szefa Kuchni, Jacka Faltyna, selekcja win do wybranych dań, kameralna atmosfera przy dźwiękach fortepianu i niespodzianka - atrakcja wieczoru, to doskonały pomysł na przywitanie Nowego Roku w Hotelu Sopot****

★ ★ ★ ★
HOTEL
SOPOT

Hotel Sopot****
ul. J.J. Haffnera 88, 81-715 Sopot
+48 58 882 80 00
reception@hotelsopot.eu
www.hotelsopot.eu

MENU

Amuse-bouche

Propozycja Szefa Kuchni

Przystawka

Łosoś marnowany w cytrusach z sałatką z mango, melona i limonki z kawiozem z homara i szafranu

Sałatka

Sałatka z podwędzanej gęsi pomorskiej z mikro ziołami i rukolą, orzechami karmelizowanymi i burakami pieczonymi na soli z sosem limonkowo-malinowym

Zupa

Vichyssoise z łososiem bałtyckim wędzonym na zimno podana z chipsami z pora i oliwą z pestek dyni

Danie Główne

Grillowany stek z polędwicy black angus z confitowaną szalotką oraz bocznikami ze szpinakiem, rosti ziemniaczanymi i sosem Porto Jus lub

Grillowany filet z miecznika podany z sałatką nicejską na ciepło z jajkiem przepiórczym i sosem maltańskim

Deser

Torcik czekoladowy z malinami i sosem waniliowo-truskawkowym

Kawa, herbata, woda niegazowana oraz soki
Kieliszek szampana o północy

349 zł/os.