

MENU

SYLWESTER 2025/2026

DANIA CIEPŁE WYDANIE 1 godz. 20:30

- Delikatny krem z białych warzyw z sosem truflowym
- ☐ Udko kaczki z glazurowaną gruszką z kluskami śląskimi z aromatyzowanymi masłem i burakami glazurowanymi lub
 - ☐ Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z wędzonym rozmarynem ze złocistymi kulkami ziemniaczanymi i burakami glazurowanymi

WYDANIE 2 godz. 24:30 (BUFET)

Zupa Gulaszowa

Rubinowy barszcz czerwony z mięsnym pierogiem

Pieczony łosoś z wstążkami z cukinii lub filet z kurczaka w sosie maślano ziołowym.

Warzywa na parze

Pieczarka po hiszpańsku

Puree z batata

Ziemniaki z masłem i koperkiem

BUFET ZIMNY

Tatar wołowy z przepiórczym jajkiem

Tortilla z kurczakiem

Ryba z warzywami

Sałatka z gruszką, kozim serem i dressingiem miodowo-tymiankowym

Sałatka z Krewetką

Paprykarz szczeciński na grzance

BUFET SŁODKOŚCI

ALKOHOL

Butelka alkoholu na 2 osoby do wyboru

KETEL ONE, BULLEIT, TANQUERAY GIN lub CAPTAIN MORGAN

Godzina od 20:00 do 4:00

Koszt 599 zł / za osobę

+48 885 442 060

manager@wielkopolska19.com





SKOMPONUJ SWOJE ŚNIADANIE

PIECZYWO

- ☐ Bajgiel  6 zł ☐ Pieczywo żytnie 6 zł ☐ Croissant 6 zł
- ☐ Pieczywo pszenno-żytnie 6 zł ☐ Pieczywo pszenno-żytnie ze słonecznikiem 6 zł

JAJKA

- ☐ Jajko po turecku 13 zł ☐ Jajecznicza z dwóch jaj na maśle z bekonem 16 zł
- ☐ Jajko poche z guacamole i świeżym awokado 19 zł ☐ Szakszuka klasyczna 23 zł ☐ Dodatkowe jajko 6 zł

MONOPORCJE

- ☐ Carpaccio z buraka z kozim serem i prażonymi migdałami 14 zł ☐ Marynowane tofu z salsą z ananasa 22 zł
- ☐ Carpaccio z łososia i kalarepy z serkiem chrzanowym 19 zł ☐ Camembert panierowany podawany z musem gruszkowym 28 zł

SMAROWIDŁA

- ☐ Kulki z sera śmietankowego z orzechami, żurawiną i szczypiorkiem 14 zł ☐ Hummus klasyczny z warzywami 10 zł
- ☐ Paszтет pâté z wątróbki drobiowej z pistacjami 14 zł ☐ Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 12 zł

WARZYWA

- ☐ Piklowane ogórki z cebulą 9 zł ☐ Marynowane pomidorki z sosem chimichurri 18 zł ☐ Fioletowy ziemniak z konfiturą z czerwonej cebuli, kozim serem i majonezem ziołowym 15 zł

SŁODKIE

- ☐ Placuszki bananowe z kremem z białej czekolady polane polewą czekoladową 26 zł ☐ Ryż na mleku podany z owocami liofilizowanymi, posypyany pistacjami i płatkami kokosowymi 22 zł

DANIA KOMPLETNE

- ☐ **BRIOCHE** 45 zł
z karmelizowanymi marchewkami, straciatellą, ndują, chrupiącym jarmużem i pestkami granatu
- ☐ **TABBOULEH Z DODATKAMI** 39 zł
granat, feta, ananas, halloumi, pistacje, słonecznik
- ☐ **ROLLS Z KURCZAKIEM** 42 zł
z piklowaną sałatą rzymską, parmezanem, miodem z chilli i sosem cezar
- ☐ **KNEDLE** 29 zł
z morelami, sosem waniliowym, owocami i pistacjami
- ☐ **SZAKSZUKA** 34 zł
z ciecierzycą, groszkiem cukrowym, suszonymi pomidorami, parmezanem z jajkiem sadzonym i pieczywem

Spis alergenów dostępny przy barze - prosimy o kontakt z obsługą.

Osoby zainteresowane otrzymaniem vouchera prosimy o pozostawienie danych kontaktowych.

Imię i nazwisko _____

Numer telefonu _____

Email _____

Podając ww. dane wyrażają Państwo zgodę na ich przetwarzanie. Informacja o zakresie przetwarzania danych oraz Państwa prawach z tym związanych dostępna jest przy barze.



NA CIEPŁO

- | | | | | | | | |
|--|-------|---|-------|---|-------|--------------------------------------|-------|
| ☐ Americano 250 ml | 14 zł | ☐ Doppio 60 ml | 13 zł | ☐ Espresso Tonic 200 ml | 17 zł | ☐ Latte 250 ml | 17 zł |
| ☐ Cappuccino 200 ml | 16 zł | ☐ Espresso 30 ml | 9 zł | ☐ Flat White 200 ml | 17 zł | ☐ Przelew 250 ml | 15 zł |
| ☐ Mleko roślinne | 3 zł | ☐ Mleko bez laktozy | 3 zł | ☐ Earl Grey, Green Jasmine, English Breakfast, Peppermint Green, Forest Fruits 280 ml | 17 zł | | |
| ☐ Golden Latte | 22 zł | ☐ Matcha Latte | 22 zł | | | | |
| mleko roślinne, imbir, kurkuma, pieprz, miód, cynamon 250 ml | | | | matcha ceremonialna, syrop klonowy, mleko roślinne 250 ml | | | |

SHOTY FUNKCJONALNE 50 ml

- | | |
|--|-------|
| ☐ Adaptogen Calm | 12 zł |
| lawenda, Ashwagandha, Lion's Mane, wiśnia, miód | |
| ☐ Calm & Glow | 12 zł |
| melisa, Ashwagandha, wanilia, miód, woda różana | |
| ☐ Digestive Fire | 12 zł |
| imbir, cytryna, wędzone papryczki chilli, pieprz, kurkuma, ocet jabłkowy | |

SMOOTHIE 370 ml

- | | |
|---|-------|
| ☐ Czerwone | 35 zł |
| owoce leśne, banan, jogurt naturalny, mleko migdałowe, miód | |
| ☐ Zielone | 35 zł |
| awokado, banan, jabłko, szpinak, woda kokosowa, cytryna | |
| ☐ Żółte | 35 zł |
| banan, odżywka proteinowa, mleko owsiane, masło orzechowe, nasiona chia | |

NAPOJE

- | | | | | | |
|---|-------|--|-------|--|-------|
| ☐ Lemoniada aronia-lawenda 250 ml | 19 zł | ☐ Soda grejpfrutowa 200 ml | 16 zł | ☐ Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, grejpfrut, mix 200 ml | 22 zł |
| ☐ Lemoniada brzoskwinia-cynamon 250 ml | 19 zł | ☐ Spicy ginger beer 200 ml | 16 zł | ☐ Aqua Carpatica | 12 zł |
| ☐ Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Mirinda, Schweppes Tonic 200 ml | 12 zł | ☐ Sok jabłkowy 330 ml | 18 zł | ☐ Aqua Carpatica | 19 zł |
| | | | | niegazowana / gazowana 330 ml | |
| | | | | niegazowana / gazowana 750 ml | |

MOCKTAILS (dostępne również w wersji alkoholowej) 200 ml

- | | | | |
|--|----------|--|----------|
| ☐ Aperol Spritz | 27/33 zł | ☐ Pornstar Martini | 24/35 zł |
| bitter 0%, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza | | marchewka, wanilia, cytryna, cukier, prosecco 0% | |
| ☐ Bloody Mary | 24/35 zł | ☐ Quince & Thyme Spritz | 24/36 zł |
| sok pomidorowy, autorski mix przypraw, miód, sok z cytryny | | jabłko, pigwa, tymianek, imbir, woda gazowana | |
| ☐ Espresso Cherry Martini | 24/32 zł | ☐ Sage & Grape | 24/36 zł |
| kawa coldbrew, wiśnia, cukier | | winogrona, szałwia, cytryna, woda gazowana | |

PIWO LANE

- | | |
|---|-------|
| ☐ Blanc 1664 5% 330 ml | 24 zł |
| ☐ Grimbergen Blonde 5,5% 330 ml | 28 zł |
| ☐ Guinness 4,2% 500 ml | 29 zł |

PIWO BUTELKOWE

- | | |
|--|-------|
| ☐ Grimbergen Blanche 5% 330 ml | 28 zł |
|--|-------|

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE

- | | |
|--|-------|
| ☐ Rusałka 0% 500ml | 22 zł |
|--|-------|

WINO BIAŁE 150 ml/750 ml

- | | | | |
|---|----------|---|-----------|
| ☐ Finca Luzon Blanco Semidulce 11% | 22/99 zł | ☐ Marlborough Sun Sauvignon Blanc 12,5% | 32/139 zł |
| ☐ Casa Giona Pinot Grigio DOC delle Venezie 12,5% | 20/89 zł | ☐ Contrasena Sauvignon Blanc 0% | 22/89 zł |

CZERWONE 150 ml/750 ml

- | | |
|---|----------|
| ☐ Finca Luzon Crianza DOP Jumilla 14,5% | 28/99 zł |
|---|----------|

MUSUJĄCE 150 ml/750 ml

- | | | | |
|---|----------|--|----------|
| ☐ Dedicato Prosecco Millesimato Extra Dry 12% | 20/89 zł | ☐ Eisberg Selection Sparkling Blanc de Blancs 0% | 20/89 zł |
|---|----------|--|----------|