

S O F I T E L
WARSAW VICTORIA

Candle Ritual

*Święta i Sylwester
w Sofitel Warsaw Victoria*

Festive Season
at Sofitel Warsaw Victoria



Spis treści Table of contents

CELEBRACJA PEŁNA BLASKU
A CELEBRATION FULL OF SHINE
strona 4 / page 4

WIGILIJNE MENU BUFETOWE
CHRISTMAS EVE BUFFET MENU
strona 6 / page 6

ŚWIĄTECZNY BRUNCH
CHRISTMAS BRUNCH
strona 12 / page 12

KOLACJA SYLWESTROWA
NEW YEAR'S EVE DINNER
strona 16 / page 16

Celebracja pełna blasku A celebration full of shine

W pokrytej śniegiem Warszawie jest jedno miejsce, które przyciąga blaskiem – Sofitel Warsaw Victoria, hotel pełen magii, położony w samym sercu wiecznie tętniącego życiem miasta. Wraz z przekroczeniem jego progu niepowtarzalna aura wypełnia serca francuską radością życia, inspirując do celebracji w nietuzinkowy sposób. To tutaj podczas świąt znajdują Państwo swoją oazę spokoju, otulają siebie i rodzinę przyjemnym ciepłem celebracji, pisząc wspólnie z nimi niezapomnianą bożonarodzeniową opowieść.

In snow-covered Warsaw, there is one place that shines brightly – Sofitel Warsaw Victoria, a hotel full of magic, located in the very heart of the city that never sleeps. As you step through its doors, a unique aura engulfs your hearts with French joie de vivre, inspiring a celebration in a truly exceptional way. It is here, during the holidays, that you will find your oasis of tranquility, wrapping yourself and your loved ones in the welcoming embrace of celebration, crafting together an unforgettable Christmas tale.





Wigilijna kolacja bufetowa w restauracji Kitchen Gallery z Mikołajem i prezentami dla dzieci

420 PLN/osoba z napojami bezalkoholowymi*
520 PLN/ osoba z pakietem napojów alkoholowych

*Dzieci od 4. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.

Christmas Eve buffet dinner at Kitchen Gallery restaurant with Santa Claus and gifts for children

PLN 420/per person with soft drinks*
PLN 520/ per person with alcoholic drinks package

*Children from 4 till 12 years get 50% discount.

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia, kapary, koper, szalotka
Salmon tartare, capers, dill, shallots

Bar ostrygowy
Oysters bar

Łosoś gravlax, sos musztardowy, koperek, biały pieprz
Gravlax salmon, mustard sauce, dill, white pepper

Wędzony pstrąg z Zielenicy, cytryna
Smoked trout from Zielenica, lemon

Kawior z pstrąga, szalotka, koperek, kwaśna śmietana
Trout caviar, shallot, dill, sour cream

Wybór śledzi w trzech smakach: w oleju z grzybami, śmietanie,
sosie pomidorowym
Choice of pickled herring in three ways: oil and marinated mushrooms, sour cream,
tomato sauce

Galantyna z sandacza z karmelizowanymi owocami i sosem rémoulade
Dried fruit stuffed pikeperch roulade & remoulade sauce

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy,
korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy
Selection of roasted and smoked meats with condiments: beet horseradish,
horseradish mousse, gherkin, marinated mushrooms, cranberry sauce

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy, dressing,
balsamiczny, marynowane warzywa VEGE
Beetroot carpaccio, caramelized nuts, balsamic vinaigrette, marinated vegetables

Pasztet z gęsi z żurawiną, konfitura z czerwonej cebuli
Goose pâté with cranberries, red onion jam

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona
French cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SALATKI / SALADS

Salatka śledziowa, buraki i jabłko
Herring salad, beetroot and apple

Salatka z pieczonych warzyw korzeniowych, kozi ser,
karmelizowane orzechy
Roasted root vegetable salad, goat cheese, caramelized nuts

Carpaccio z pieczonego buraka, karmelizowane orzechy włoskie,
pieczona cykoria VEGE
Roasted beetroot carpaccio, caramelized walnuts, roasted chicory

Salatka z cykorii z orzechami i serem pleśniowym
Chicory salad with nuts and blue cheese

Salatka z pieczonej dyni marynowanej w chilli i syropie klonowym VEGE
Maple roasted pumpkin salad with chili and maple syrup

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami VEGE
Red beetroot soup (borsch) with mushroom tortellini

Rosół z bażanta z warzywami i ziołowym naleśnikiem
Pheasant consommé with homemade pasta with herbs



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczony sandacz z sosem borowikowym z tymiankiem i białym winem
Roasted pikeperch with porcini mushroom sauce with thyme and white wine

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulą confit
Dumplings with sauerkraut & mushrooms with onion confit

Rolada z karpia z rodzynkami i sosem z pieczonej cebuli
z prażonymi migdałami
Carp roulade with raisins and baked onion sauce with roasted almonds

Kaczka confit z karmelizowanymi jabłkami i sosem żurawinowym
Duck confit with caramelized apples and cranberry sauce

DODATKI / SIDES

Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami VEGE
Broccoli with herb butter and roasted almonds

Pieczona dynia z cynamonem i syropem klonowym VEGE
Baked pumpkin with cinnamon and maple syrup

Kiszona kapusta z grzybami, olejem lnianym i kminkiem VEGE
Sauerkraut with mushrooms, linseed oil & caraway

Pieczone ziemniaki francuskie z rozmarynem i czosnkiem VEGE
Roasted French potatoes with rosemary & garlic

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO / LIVE COOKING STATION

Makaron w parmezanie, natka pietruszki, koniak,
czarny pieprz, czarna trufla
Pasta with parmesan, parsley, cognac, black pepper, black truffle

DESERY / DESSERTS

Kutia z orzechami, miodem i pszenicą
Kutia with nuts, honey and wheat

Mus czekoladowy z wiśniami
Chocolate mousse with cherries

Piernikowe crème brûlée
Gingerbread crème brulee

Strudel makowy
Poppy seed strudel

Kompot z suszonych owoców
Dried fruit compote

Sernik z sosem truskawkowym
Cheesecake with strawberry sauce

Kawa, herbata, woda, soki
Coffee, tea, water, fruit juices





Świąteczny brunch w restauracji La Brasserie Moderne

375 PLN/osoba z napojami bezalkoholowymi.
Dzieci od 4. do 12. roku życia otrzymują 50% zniżki.

Christmas brunch at La Brasserie Moderne restaurant

PLN 375/per person with soft drinks.
Children from 4 till 12 years get 50% discount.

BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Stacja z owocami morza: ostrygi, krewetki, marynowane małże, przegrzebki
Seafood stations/ oysters, shrimps, marinated mussels, scallops

Tatar wołowy, musztarda francuska, marynowane grzyby, koniak
Beef tartare, French mustard, marinated mushrooms, cognac

Wybór pieczonych i wędzonych mięs z dodatkami: ćwikła, mus chrzanowy,
korniszony, marynowane grzyby, sos żurawinowy
Polish cold cuts with condiments: ćwikła, horseradish, gherkin, marinated mushrooms, cranberry
sauce

Schab po warszawsku, faszerowany musem chrzanowym
Warsaw style pork loin, stuffed with horseradish muse

Wybór francuskich serów, suszone owoce, orzechy, winogrona
French Cheese platter, dried fruit, nuts, grapes

SALATKI / SALADS

Bar sałatkowy z dodatkami VEGE
Salad bar with condiments

Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym i pieczoną gruszką
Spinach, blue cheese and roasted pear

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Polish vegetable salad

Sałatka z wędzona piersią z gęsi i pomarańczami
Smoked goose and orange salad

ZUPA / SOUP

Zupa krem z borowików z oliwą truflową i ziołami VEGE
Boletus cream soup with truffle oil and herbs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Jajko po benedyktyńsku, croissant, sos holenderski, trufla,
awocado lub łosoś
Eggs Benedict, croissant, hollandaise sauce, truffle,
avocado or salmon

Krewetki z białym winem, chorizo, natka pietruszki
Shrimps with white wine, chorizo, parsley

Łosoś z sosem winnym, puree i zieloną sałatą
Salmon with wine sauce, puree and green salad

Udko z kaczki confit z sosem porzeczkowym, puree ziemniaczane
Duck leg confit with ginger and apricot sauce

Policzki wołowe z sosem z karmelizowanej cebuli, puree z selera, sos porto
Beef check with caramelized onion sauce, puree, porto sauce

Gnocchi z borowikami, oliwa truflowa, zioła, parmezan VEGE
Gnocchi with boletus mushrooms, truffle oil, herbs, parmesan

DLA DZIECI / KIDS MENU

Nugetsy z kurczka
Chicken nuggets

Ryba i frytki
Fish and chips

DESERY / DESSERTS

Domowy sernik
Homemade cheesecake

Mus czekoladowy z koniakiem
Chocolate mousse with cognac

Bûche de Noël

Piernik z konfiturą śliwkową
Gingerbread with plum jam

Kawa, herbata, woda, soki
Coffee, tea, water, fruit juices



Kolacja sylwestrowa

690 PLN za osobę z napojami bezalkoholowymi i kieliszkiem szampana

960 PLN za osobę z doborem win i kieliszkiem szampana

New Year's Eve dinner

PLN 690 per person with soft drinks and a glass of champagne

PLN 960 per person with wine pairing and a glass of champagne



Amuse - bouche

Ptyś/ mus z foie gras/ trufla
Profiterole/ foie gras mousse/ truffle

Przystawka I/ Starter I

Tatar z jelenia/ ziemniaki pave/ marynowane enoki/ esencja
z pieczonego buraka
Venison tartare/ potato pavé/ pickled enoki/ roasted beet essence

Przystawka II/ Starter II

Carpaccio z krewetek/ majonez homarowy/ kawior Antonius
Shrimp carpaccio / lobster mayonnaise / Antonius caviar

Zupa/ Soup

Krem z borowików/ oliwa z orzechów laskowych/ kawior z pstrąga
Porcini cream soup/ hazelnut oil/ trout caviar

Danie główne / Main dish

Pierś z perliczki/ puree z zielonego groszku/ sos Maderowy
Guinea fowl breast/ green pea purée/ Madeira sauce

lub / or

Homar/ sos holenderski/ sałatka z piklowanej kapusty
Lobster/ Hollandaise sauce/ pickled cabbage salad

lub / or

Pieczony seler/ demi glace warzywny/ zielony groszek/ złoto
Roasted celery/ vegetable demi-glace/ green peas/ gold

Sery i desery/ Chesses and desserts

Wybór słodkich przekąsek i serów
A selection of sweet bites and cheeses

Kawa, herbata, woda, soki, kieliszek szampana
Coffee, tea, water, fruit juices, a glass of champagne

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Michał Nasiłowski

Restaurant Manager

e-mail: Michal.Nasilowski@sofitel.com

tel.: +48 502 198 254

SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11 – 00-065 WARSZAWA - POLSKA

TEL. +48 22 657 80 11 –

H3378@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-VICTORIA-WARSAW.COM