

ADAM PAWŁOWSKI, MASTER SOMMELIER

LOVE FOR WINE, THE JOY OF SERVICE,
AND PASSION FOR KNOWLEDGE TOOK
ADAM PAWŁOWSKI ON A JOURNEY TO FULFIL
HIS DREAMS. SIX YEARS AGO HE STARTED
HIS CAREER TO BECOME THE FIRST PERSON
FROM POLAND TO BE GIVEN THE PRESTIGIOUS
TITLE OF MASTER SOMMELIER. HE HAS BEEN THE HEAD SOMMELIER
AT MICHELIN-STARRED RESTAURANT AND COUNTRY HOUSE HOTEL,
NORTHCOTE, IN LANCASHIRE, ENGLAND.



ADAM PAWŁOWSKI, MASTER SOMMELIER

MILÓŚĆ DO WINA, RADOŚĆ CZERPANIA Z OBSŁUGI GOŚCI ORAZ PASJA
DO POGŁĘBIANIA WIEDZY ZAPROWADZIŁY ADAMA PAWŁOWSKIEGO
ŚCIEŻKĄ KU SPEŁNIENIU MARZEŃ. SZEŚĆ LAT TEMU ROZPOCZĄŁ SWĄ
KARIERĘ, ZDOBYWAJĄC PO DRODZE, JAKO JEDYNY POLAK W HISTORII,
PRESTIŻOWY TYTUŁ MASTER SOMMELIER. PRACOWAŁ JAKO GŁÓWNY
SOMMELIER W NAGRODZONEJ GWIAZDKĄ MICHELIN RESTAURACJI
W HOTELE NORTHCOTE W HRABSTWIE LANCASHIRE W ANGLII.

MACIEJ MAJEWSKI, EXECUTIVE CHEF

IN HIS OWN WORDS: "COOKING IS A PASSION OF
MY LIFE. I DO NOT CONSIDER IT AS MY JOB BUT
AS A WAY TO FULFIL MY AMBITIONS".
HIS EXPERIENCE WAS GAINED WORKING
FOR ACCOR HOTEL CHAIN AND BASED ON
THE PRACTICE ACQUIRED IN HOTELS AND
RESTAURANTS IN FRANCE. HIS PREFERRED STYLE
IS A MIX OF FRENCH AND POLISH CUISINE WITH A MODERN TWIST
BASED ON HIGH-QUALITY SEASONAL INGREDIENTS. THE MENU
AT LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE IS HIS SIGNATURE MASTERPIECE.



MACIEJ MAJEWSKI, SZEF KUCHNI

TAK MÓWI O SOBIE: „GOTOWANIE TO CAŁE MOJE ŻYCIE. NIE TRAKTUJĘ
GOTOWANIA JAK PRACY, ALE JAK SPEŁNIENIE MOICH MARZEŃ”.
DOŚWIADCZENIE ZDOBYWAŁ PRACUJĄC PRZEZ KILKANAŚCIE LAT
W SIECI HOTELOWEJ ACCOR, JAK RÓWNIEŻ ODBYWAJĄC STAŻE
I PRAKTYKI W HOTEŁACH I RESTAURACJACH WE FRANCJI. STYLEM
GOTOWANIA, W KTÓRYM SIĘ SPEŁNIA, JEST KUCHNIA POLSKO-FRANCUSKA
W WYDANIU MODERN, BAZUJĄCA NA NAJLEPSZEJ JAKOŚCI SEZONOWYCH
SKŁADNIKACH. JEJGO AUTORSKIE MENU PREZENTUJE KARTA
W RESTAURACJI LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE.



W Sofitel WineDays

MASTER SOMMELIER DINNER
WITH ADAM PAWŁOWSKI
OCTOBER 22ND, 2015

SOFTIEL WARSAW VICTORIA



EXQUISITE MASTER SOMMELIER DINNER AT LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE

**Executive chef Maciej Majewski and Master Sommelier
Adam Pawłowski invite you for a unique wine and gastronomy
experience at Le Victoria Brasserie Moderne.**

Exquisite 5-course dinner will be accompanied by a selection
of the finest French wines chosen for the occasion
by Adam Pawłowski, the first Polish Master Sommelier.

Our host will introduce you to the French art of food
and wine pairing, while our chef will ensure you
a magnifique culinary adventure.

Date: 22nd October 2015

Price: 189 PLN

More information & reservations:

Le Victoria Brasserie Moderne

Email: brasserie.moderne@sofitel.com

Tel.: 22 657 83 82

WYŚMIENITA KOLACJA Z MASTER SOMMELIEREM W LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE

**Szef Kuchni Maciej Majewski oraz Master Sommelier
Adam Pawłowski zapraszają serdecznie na wyjątkowe
wydarzenie łączące wino z wyśmienitą kuchnią.**

5-daniowej kolacji towarzyszyć będzie wybór
najlepszych francuskich win wyselekcjonowanych przez
Adama Pawłowskiego, pierwszego polskiego Master Sommeliera.

Nasz gospodarz wprowadzi Państwa w arkana sztuki dobierania
wina do posiłku, a szef kuchni przygotuje menu, które zabierze
Państwa w pyszną kulinarną przygodę.

Data: 22 października 2015

Cena: 189 PLN

Więcej informacji i rezerwacje:

Le Victoria Brasserie Moderne

E-mail: brasserie.moderne@sofitel.com

Tel.: 22 657 83 82

MENU

Aperitif

CREMANT D'ALSACE, DOPFF CUVÉE JULIEN, ALSACE, NV

Amuse bouche

Crab chips, marinated tuna, avocado mousse
Chipsy z kraba, marynowany tuńczyk, mus z awokado
SANCERRE SILEX, LE ROCHOY, LAPORTE, LOIRE VALLEY, 2014

Marinated beef, crispy egg, mushroom aioli
Marynowana wołowina, chrupiące jajko, grzybowe aioli
CABERNET FRANC, LE BOUQUET, LAPORTE, LOIRE VALLEY, 2013

Zander, salsify, prawn bisque
Sandacz, salsefia, bisque z krewetek
CHATEAU PERENNE, BERNARD MAGREY, BORDEAUX, 2011

Duck breast, celeriac, leek
Pierś z kaczki, seler, por
BOURGOGNE PINOT NOIR RESERVE,
BOUCHARD AINE & FILS, BURGUNDY, 2012

Pear, caramel, chocolate
Gruszka, karmel, czekolada
CHÂTEAU HAUT-VALENTIN, A.O.C. CADILLAC, 2010

