

NIEZWYKŁY KONIEC ROKU W MAMAISSON LE REGINA WARSZAW

Spędź najpiękniejsze chwile kończącego się roku w wyjątkowej atmosferze Mamaïsson Le Regina Warsaw, gdzie elegancja spotyka się z ponadczasową gościnnością.

Odkryj nasze specjalne propozycje na ten wyjątkowy czas – uroczystą kolację wigilijną oraz wyjątkową kolację sylwestrową. Niech świąteczne spotkania i pożegnanie mijającego roku w sercu warszawskiego Starego Miasta staną się niezapomnianymi doświadczeniami, pełnymi wyjątkowych smaków i pięknych chwil.

Szczegóły obu ofert znajdziesz na kolejnych stronach.

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE AT MAMAISSON LE REGINA WARSZAW

Celebrate the most wonderful moments of the year in the exceptional atmosphere of Mamaïsson Le Regina Warsaw, where elegance meets timeless hospitality.

Discover our special offerings for the festive season – an elegant Christmas Eve dinner and an exceptional New Year's Eve dinner. Let festive gatherings and the farewell to the passing year in the heart of Warsaw's Old Town become unforgettable experiences, filled with exquisite flavours and beautiful moments.

Explore both offers on the following pages.

24.12.2026 LES 12 PLATS DE NOËL POLONAIS

*Wigilia to czas, który najlepiej smakuje przy wspólnym stole.
24 grudnia zapraszamy Państwa do La Rotisserie na uroczystą kolację
inspirowaną polską tradycją i wyjątkowym charakterem tego wieczoru.*

*Podczas serwowanej kolacji podamy 12 tradycyjnych dań wigilijnych –
przygotowanych z dbałością o smak i świąteczne detale. To zaproszenie
do celebrowania Wigilii w eleganckiej, kameralnej atmosferze.*

Gości zapraszamy do rozpoczęcia kolacji w godzinach 17:00–20:30.

*Christmas Eve is a time best enjoyed around a shared table.
On 24 December, La Rotisserie invites you to an elegant dinner inspired
by Polish tradition and the unique spirit of the occasion.*

*The dinner will feature 12 traditional Polish Christmas Eve dishes,
prepared with care and attention to festive detail. Join us to celebrate
Christmas Eve in an elegant, intimate setting.*

***Guests are invited to begin their dinner anytime
between 5:00 PM and 8:30 PM.***

REZERWACJE / RESERVATIONS

d.szczebiot@mamaison.com

MENU

Przekąski serwowane do stołu **Table-served appetizers**

Kompot z suszonych owoców z korzennymi przyprawami
Dried fruit compote with spices

Ceviche z dorsza z musem kukurydzianym, kolendrą i żelką pomidorową
Cod ceviche with corn mousse, cilantro and tomato gel

Warzywne ratatouille w sosie pomidorowo-tymiankowym
Vegetable ratatouille in tomato and thyme sauce

Tatar z matiasa z żelką z buraka, chrzanem,
piklowaną cebulką, chlebem kminkowym i olejem lnianym
Matjes tartare with beetroot jelly, horseradish, pickled onion,
caraway bread and linseed oil

Karp królewski pieczony w niskiej temperaturze,
podany w auszpiku z emulsją z zielonego jabłka i chrzanu
Royal carp baked at a low temperature in aspic
with green apple and horseradish emulsion

Pieróg z kapustą i grzybami, purée z cebuli,
jabłko w pomarańczach i olej lubczykowy
Pierogi filled with cabbage and mushrooms, served with
onion purée, apple with orange and lovage oil

Dishes served

Barszcz czerwony z uszkami, chrustem z pora i oliwą dymioną
Red borscht with dumplings, leek crisps and smoked olive oil

Sorbet cytrynowy
Lemon sorbet

Filet z sandacza z purée z zielonego groszku, glazurowanymi warzywami
korzennymi i sosem szafranowym
Pike-perch fillet with green pea purée, glazed root vegetables and saffron sauce
lub / or

Ossobuco cielęce z sosem gremolata, ryżem szafranowym i brukselką
Veal ossobuco with gremolata sauce, saffron rice and Brussels sprouts

Kutia z makiem, bakaliami i miodem
Kutia with poppy seeds, dried fruit and honey

Racuchy z miodem gryczanym i żurawiną w bourbonie
Polish pancakes served with buckwheat honey and cranberries in bourbon

Sernik ze skórką pomarańczową
Cheesecake with orange zest

425 PLN za osobę

Rezerwacje zostają potwierdzone po zaksięgowaniu bezzwrotnej przedpłaty.
Przedpłata 50% obowiązuje dla rezerwacji dokonanych do 15.11.2026, dopłata drugiej części do 15.12.2026
Przedpłata 100 % obowiązuje dla rezerwacji dokonanych między 16.11.2026 a 15.12.2026

425 PLN per person

Reservations are confirmed upon receipt of a non-refundable prepayment.
A 50% prepayment applies to reservations made by 15 November 2026, with the remaining balance due by 15 December 2026.
A 100% prepayment applies to reservations made between 16 November 2026 and 15 December 2026.

REZERWACJE / RESERVATIONS

d.szczebiot@mamaison.com



31.12.2026

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Pożegnajmy rok przy wyjątkowej kolacji, stworzonej z myślą o wieczorze pełnym smaku, celebracji i dobrego towarzystwa. Szef kuchni Paweł Łoś zaprasza na sylwestrowe menu degustacyjne, w którym klasyczna elegancja spotyka się z autorskim podejściem do kuchni.

Gości zapraszamy do rozpoczęcia kolacji w godzinach 19:00–21:30. Wieczorowi towarzyszyć będzie muzyka fortepianowa na żywo, a każdy stolik kończy kolację we własnym rytmie.

Celebrate the final evening of the year with a special dinner created for a night of flavour, celebration and good company. Chef Paweł Łoś invites you to discover a New Year's Eve tasting menu combining classic elegance with his distinctive culinary approach.

Guests are invited to begin their dinner anytime between 7:00 PM and 9:30 PM. Live piano music will accompany the evening, with each table concluding their dinner at its own pace.

REZERWACJE / RESERVATIONS

d.szczebiot@mamaison.com

MENU

Amuse-bouche

Ostryga zapiekana z sosem holenderskim
Baked oyster with hollandaise sauce

Terrina Foie Gras z brioche, chutney z mango z chili i figą
Foie Gras Terrine with Brioche, Mango Chutney with Chili and Fig

Przegrzebki z ragu z kalafiora, rodzynek, kaparów w sosie Beurre Blanc
Scallops with cauliflower ragu, raisins and capers in Beurre Blanc sauce

Filet z turbota, flan z cukinii, salsefia, puree z zielonego groszku i sosem szafranowym
Turbot fillet, zucchini flan, salsify, green pea puree and saffron sauce

Intermezzo

Sorbet cytrynowy
Lemon sorbet

Comber z sarny z żółtym burakiem, ziemniakami Pommes Anna i sosem smardzowym
Saddle of venison with yellow beetroot, Pommes Anna potatoes and morel sauce

Fondant czekoladowy, kruszonymi pistacjami i sorbetem malinowym
Chocolate fondant with crushed pistachios and raspberry sorbet

NAPOJE / BEVERAGES

Cava Stars Brut Reserva 2022
DO Cava, Perelada

Riesling Kabinett 2022
Rheingau, Domdechant Werner

Gardenos Reserva 2021
DOC Rioja

Woda mineralna, kawa lub herbata
Mineral water, coffee or tea

649 PLN za osobę

Rezerwacje zostają potwierdzone po zaksięgowaniu bezzwrotnej przedpłaty.
Przedpłata 50% obowiązuje dla rezerwacji dokonanych do 15.11.2026, dopłata drugiej części do 15.12.2026
Przedpłata 100 % obowiązuje dla rezerwacji dokonanych między 16.11.2026 a 15.12.2026

649 PLN per person

Reservations are confirmed upon receipt of a non-refundable prepayment.
A 50% prepayment applies to reservations made by 15 November 2026, with the remaining balance due by 15 December 2026.
A 100% prepayment applies to reservations made between 16 November 2026 and 15 December 2026.

REZERWACJE / RESERVATIONS

d.szczebiot@mamaison.com