



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