



enoteka

— W A R S Z A W S K A —



KULINARNA PODRÓŻ

SZEF KUCHNI - MARCIN WIĘCEK

Kuchnia Marcina Więcka to autorska wyprawa po najciekawszych zakątkach świata.
Podstawą są **jakościowe produkty**.

www.enotekawarszawska.com

enoteka

— W A R S Z A W S K A —

Nasz Szef Kuchni przygotowuje dla Państwa *indywidualne menu*, z uwzględnieniem wszystkich restrykcji żywieniowych. W naszej ofercie znajdziecie Państwo dania wegetariańskie, bez glutenu, laktozy, a nawet wegańskie.



CELEBRUJ Z NAMI

Elegancka kolacja,
prywatne spotkanie w VIP roomie,
a może *menu degustacyjne*
z wine pairingiem?
Enoteka świetnie sprawdza się,
w każdej z tych ról.





WARIANT I



PRZYSTAWKA

Tatar z awokado z serem z nerkowców
i pomidorowym concasse

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki na musie z pieczonej dyni
z sosem demi glace

Sandacz ze szpinakiem pleśniowym
i puree z gałką muszkatołową

Stek z dyni z ajwarem

DESER

Sernik z białą czekoladą

WARIANT II



PRZYSTAWKA

Tatar z polędwicy wołowej z czarnuszką
na chrupiącej brioche z masłem truflowym

ZUPY (do wyboru)

Żurek ze smardzami,
kremowym puree i szczypiorkiem

Toskański krem z pieczonych pomidorów
z mascarpone

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Policzki na musie z pieczonej dyni
z sosem demi glace

Sandacz z Gratin ziemniaczanym
i sosem kurkowym

Risotto z kurkami i pesto koperkowym

DESERY (do wyboru)

Craquelin z chutneyem śliwkowym

Sernik z białą czekoladą

WARIANT III



PRZYSTAWKI (do podziału)

Tatar z polędwicy wołowej z czarnuszką na chrupiącej brioche z masłem truflowym

Chrupiące halloumi z wędzoną papryką

Burrata z grilowaną morelą i ogórkiem

Karmelizowane chorizo z czosnkiem i rozmarynem

Pierogi z królikiem i paloną brukselką

Krewetki z ndują i imbirem

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Sandacz z Gratin ziemniaczanym i sosem kurkowym

Stek z polędwicy wołowej z truflowym puree

Risotto z kurkami i pesto koperkowym

Palony bakłażan w panko z pecorino

DESERY (do wyboru)

Craquelin z chutneyem śliwkowym i lodami

Sernik z białą czekoladą



PRZYSTAWKI (do podziału)

Tatar z polędwicy wołowej z czarnuszką na chrupiącej brioche z masłem truflowym

Chrupiące halloumi z wędzoną papryką

Burrata z grilowaną morelą i ogórkiem

Karmelizowane chorizo z czosnkiem i rozmarynem

Pierogi z królikiem i paloną brukselką

Krewetki z ndują i imbirem

ZUPY (do wyboru)

Żurek ze smardzami,
kremowym puree i szczypiorkiem

Toskański krem z pieczonych pomidorów
z mascarpone

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Kulbin z bobem i sosem holenderskim

Policzki na musie z pieczonej dyni
z sosem demi glace

Risotto z krewetkami i vongolami

DESERY (do wyboru)

Craquelin z kremem pistacjowym

Sernik z białą czekoladą

MENU DEGUSTACYJNE



Glazurowany **Gravlax** z kremowym serkiem i glazurą z syropu klonowego i bekonu

Tatar z polędwicy wołowej z czarnuszką na chrupiącej brioche z masłem truflowym

Żurek ze smardzami,
kremowym puree ze szczypiorkiem i jajkiem mole

Kulbin z bobem sosem holenderskim
i masłem bórówikowym

Stek z polędwicy wołowej z puree z pieczonych ziemniaków, sosem demi glace i truflą jesienną

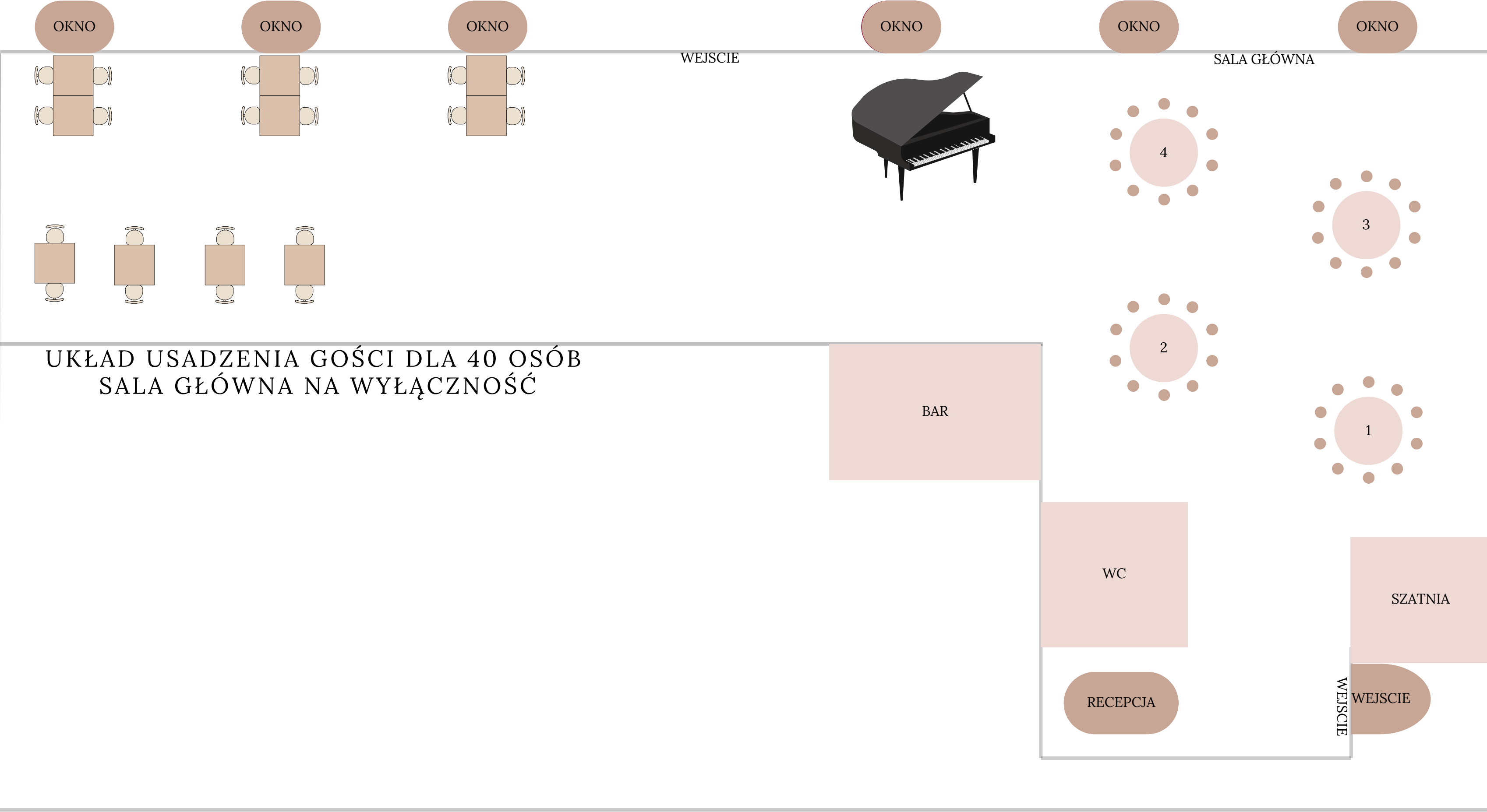
Craquelin z kremem pistacjowym i orzechową ziemią





Nasz **sommelier** zadba o staranny dobór win, dopasowując ofertę zarówno do proponowanych dań, jak i indywidualnych preferencji gości oraz charakteru planowanego spotkania. Dzięki bogatej wiedzy i doświadczeniu, selekcja trunków stanie się **idealnym uzupełnieniem** każdej okazji, podkreślając jej wyjątkowość oraz zapewniając niezapomniane wrażenia smakowe.

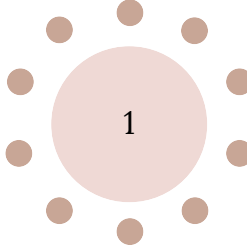
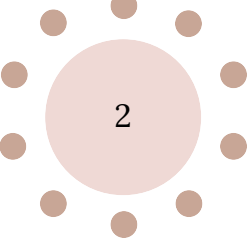
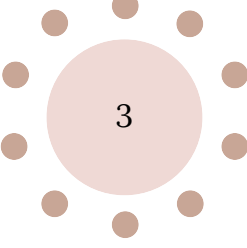
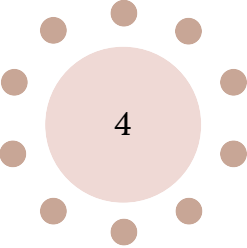
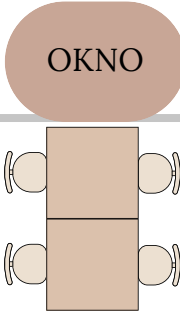
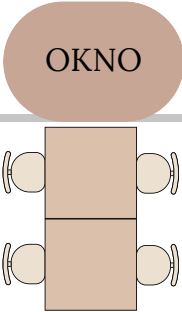
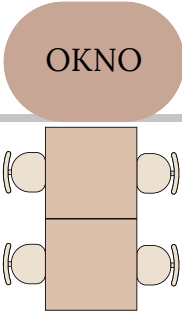


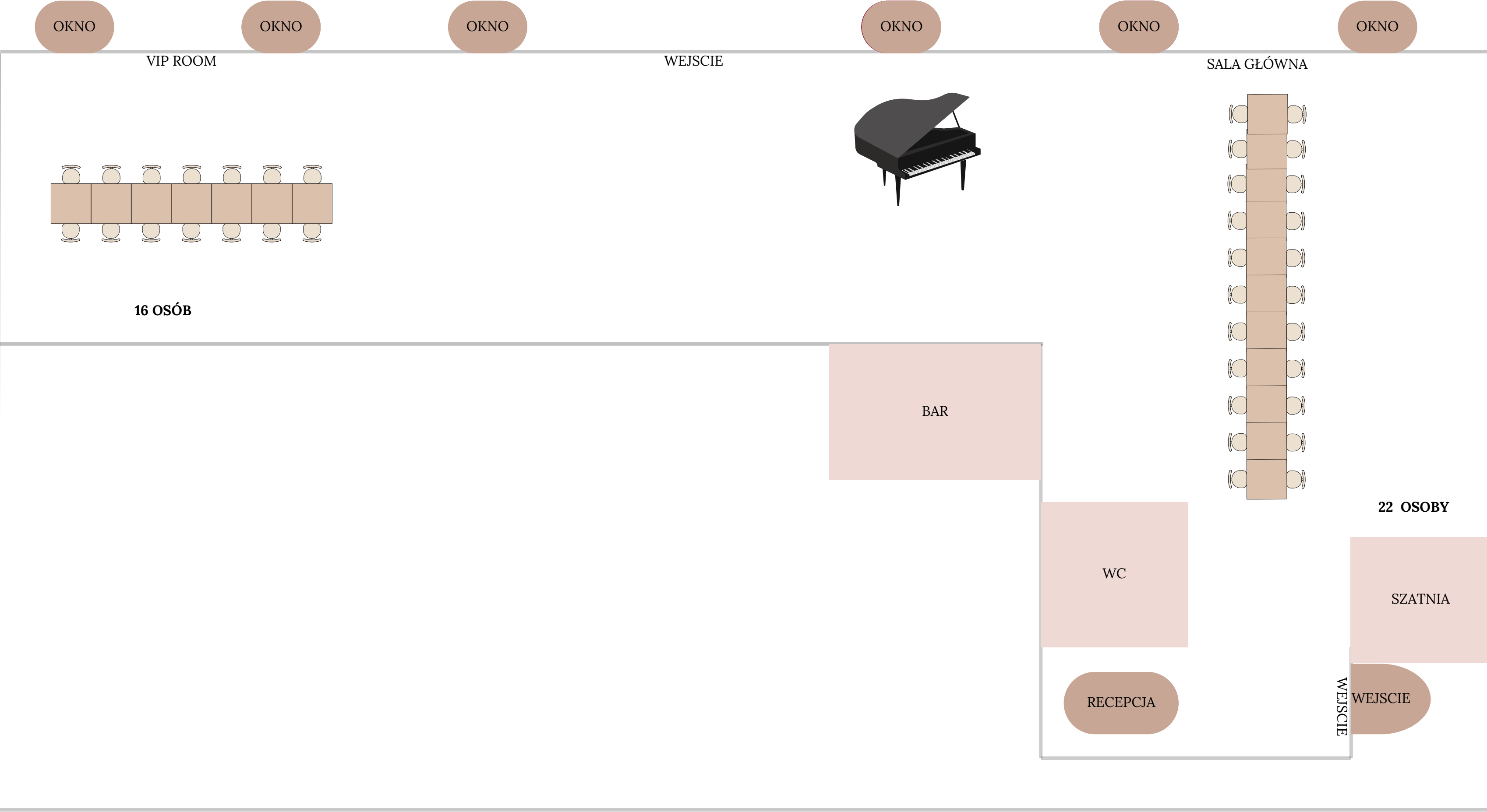


UKŁAD USADZENIA GOŚCI DLA 40 OSÓB
SALA GŁÓWNA NA WYŁĄCZNOŚĆ

SALA GŁÓWNA

WEJSCIE





OKNO

OKNO

OKNO

OKNO

OKNO

OKNO



BUFETY

UKŁAD USADZENIA GOŚCI DLA 60 OSÓB

A diagram showing a central circle with the number '2' inside. Surrounding this central circle are 10 smaller circles, arranged in a ring. This represents the number 2 followed by 10 zeros, or 20,000,000,000.

A diagram showing a central light pink circle with the number '1' inside. It is surrounded by eight smaller brown circles arranged in a ring around it.

SZATNIA

RECEPCJA

WEJSCIE

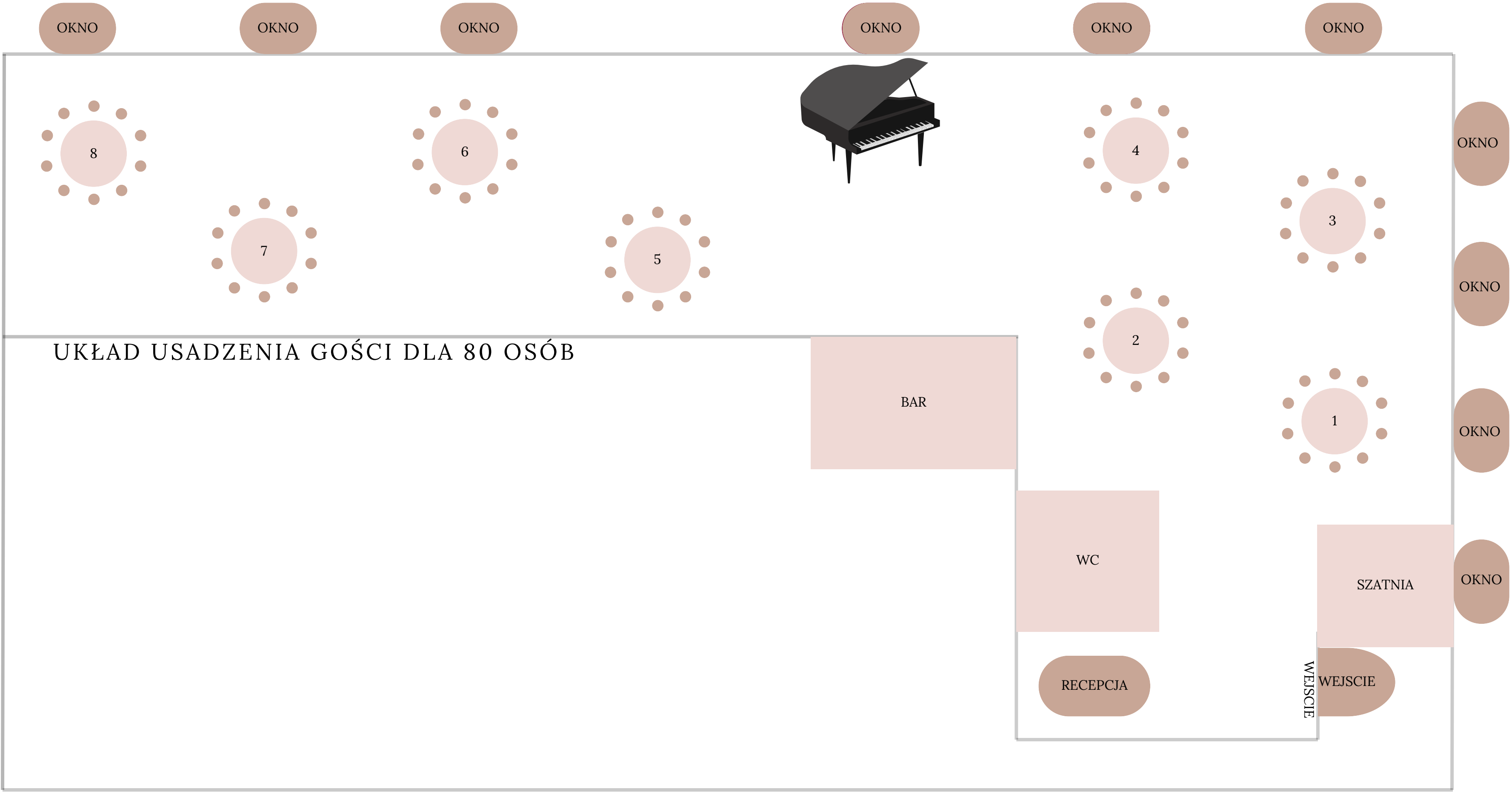
WEJSCIE

OKNO

OKNO

OKNO

OKNO



OGÓLNE ZASADY REZERWACJI

WARIANT I- 339zł/ os (przystawka, dania główne, deser, open bar soft)

WARIANT II- 369zł/ os (przystawka, zupy, dania główne, deser, open bar soft)

WARIANT III- 389zł/ os (przystawki do podziału, dania główne, desery, open bar soft)

WARIANT IV- 419zł/ os (przystawki do podziału, zupy, dania główne, desery, open bar soft)

MENU DEGUSTACYJNE- 469zł/os (6- daniowe menu degustacyjne, open bar soft)

Wszystkie powyższe ceny są kwotami brutto. Każdy wariant zawiera soft open bar (woda, kawa, herbata)
Do finalnego rachunku doliczamy serwis 12,5%





enoteka
— W A R S Z A W S K A —

MANAGER
AGNIESZKA ZARZYCKA-PYTLIŃSKA
+48 604-172-271
ENOTEKA@ENOTEKAWARSZAWSKA.PL