



PRZYWITAJ NOWY ROK W SAMYM SERCU KRAKOWA! NEW YEAR'S EVE GALA DINNER IN THE HEART OF CRACOW!

Restauracja Tradycyja ma zaszczyt zaprosić Państwa **na kolację Sylwestrową 2019/2020,** która odbędzie się w sercu Krakowa na Rynku Głównym.

Przyjęcie rozpocznie się 31 grudnia o godzinie 19:30

Koszt zaproszenia to 420zł od osoby. Cena zawiera kawę, herbatę, wodę.

Przewidywane są również atrakcyjne promocje na koktajle.

Dodatkowo istnieje możliwość wykupienia

Open baru (piwo, wino, wódka, whisky, soft drink) w cenie 80 zł/os.

Kolacja Sylwestrowa odbędzie się w pięciu salach.

Początek Nowego Roku będą Państwo świętować przy kieliszku prosecco.

ZAPRASZAMY!

The Tradycyja restaurant has the honour to invite you to **New Year's Eve Dinner 2019/2020**, which will take place right in the heart of Cracow, on Main Market Square (Rynek Główny).

The party will start on 31 December at 7.30 pm.

The price per person – 420 pln. It includes coffee, tea, water.

We provide extra offer for cocktails at the bar.

There will be a possibility of buying an open bar for 80 zl per person

(beer, wine, vodka, whisky, soft drink).

The party will be held in five rooms.

You will celebrate the beginning of the New Year over a glass of prosecco.

IOIN US!





MENUI*

PRZYSTAWKA 20:00 / STARTER 08:00 PM **

Roladka z kaczki z pistacjami, żelem z czarnej porzeczki i pudrem z rozmarynu Duck roulade with pistachios and black currant gel and rosemary powder

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Krem z raków z kwaśną śmietaną i sałatką z fenkuła Crayfish soup with sour cream and fennel salad

DANIA GŁÓWNE 22:00 / MAIN COURSE 10:00 PM

Polędwica wołowa ze strudlem ziemniaczanym, brukselką z masłem i sosem rozmarynowym

Beef tenderloin with potato strudel and butter-braised brussels sprouts with rosemary sauce

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Torcik z palonej białej czekolady Smoked white chocolate cake

DANIE GŁÓWNE II 01:00 / MAIN COURSE II 01:00 AM

Peczotto z suszonymi borowikami i białym winemPearl barley risotto with dried boletus mushrooms and white wine





MENU II *

PRZYSTAWKA 20:00 / STARTER 08:00 PM **

Terrina z sandacza z szyjkami rakowymi i szpinakiem, delikatną sałatką i sosem koktajlowym Zander terrine with crayfish and spinach, served with delicate salad and cocktail sauce

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Consommé z piersią z perliczki i młodą marchewką

Guinea fowl consommé with young carrots

DANIA GŁÓWNE 22:00 / MAIN COURSE 10:00 PM

Gicz cielęca z kopytkami, burakami glazurowanymi w miodzie i sosem koniakowym

Veal shank with potato dumplings, honey-glazed beets and cognac sauce

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Sernik chałwowy

Halva cheesecake

DANIE GŁÓWNE II 01:00 / MAIN COURSE II 01:00 AM

Strudel z łososiem i warzywami na sosie z czerwonego pieprzu

Salmon strudel with vegetables and red pepper sauce





MENU III *

PRZYSTAWKA 20:00 / STARTER 08:00 PM **

Torcik z pieczonego buraka z musem z koziego sera, karmelizowanymi orzechami i miodem gryczanym

Roasted beet and goat cheese mouse gâteau with caramelized nuts and buckwheat honey

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Aksamitny krem dyniowy z imbirem, siankiem z pora i oliwą szczypiorkową Velvety pumpkin soup with ginger, leek hay and chive-infused olive oil

DANIA GŁÓWNE 22:00 / MAIN COURSE 10:00 PM

Filet z łososia z kaszą kuskus, groszkiem cukrowym i żelem cytrusowym, podany z sałatką z fenkuła i jabłka

Salmon fillet with couscous, mangetout and citrus gel, served with fennel and apple salad

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Torcik malinowy

Raspberry cake

DANIE GŁÓWNE II 01:00 / MAIN COURSE II 01:00 AM

Ptyś z warzywnym ratatouille, kozim serem i vegańskim demi glacePuff cake with vegetable ratatouille, goat cheese and vegan demi glace





Rynek Główny 15, 31-008 Kraków

www.tradycyja.pl