

Sixty  
Six  
HOTEL

NOBU

## *Świąteczne spotkania w Hotelu SixtySix i Restauracji NOBU*

*W tym przedświątecznym czasie zapraszamy Państwa do naszych  
przepełnionych rodzinną atmosferą wnętrz. Nasz Szef kuchni Marcin  
Przytuła przygotował wspaniałe aromatyczne menu, bazujące na  
regionalnych produktach, a wykwalifikowany zespół zadba  
o Państwa dobre samopoczucie.*



Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %



## **Propozycje menu kolacji w bufecie**

### **Opcja I**

#### **Przekąski zimne :**

Śledź bałtycki :

W oleju rzepakowym z cebulą i octem z białego wina

Paszтет :

Z królika z marynowanymi w occie grzybami i marmoladą z czerwonej cebuli

Sałatki :

Śledź pod pierzynką

-Ryba po grecku z warzywami korzeniowymi z piernikiem i pomarańczą w pomidorach

Dodatki :

Świeżo wypiekane pieczywo, masło, oliwa, ocet balsamiczny, pickle i smarowidła

#### **Przekąski Gorące :**

Postna kapusta z grzybami i fasolą

Pierogi :

z kapustką i grzybami postne z okrasą z łąckich jabłek

#### **Dania główne bufetowe :**

Barszcz czerwony o aromacie łąckich jabłek z wędzonką i drożdżowym paszтетem

Coq au vin – zagrodowy kurczak duszony w białym winie z morelami i pietruszką

Łosoś jurajski w sosie piernikowym

Maślana kasza gryczana z wędzonym boczkiem i majerankiem

Buraczana ćwikła z chrzanem i suszoną żurawiną

#### **Desery :**

Piernikowa panna cotta

Mus czekoladowy z cynamonem i pomarańczą

**140 zł /os.**

### **Opcja II**

#### **Przekąski zimne :**

Śledź bałtycki :

Tatar ze śledzia z kaszą, kaparami, tabasco i kolendrą

W puszystej świeżej śmietance crème fraiche

W oleju rzepakowym z cebulą i octem z białego wina

Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %



**Pieczone mięsa :**

Karkówka ze złotnickiego prosiaka w czarnym czosnku

Schab ze złotnickiego prosiaka z puszystym chrzanem

Pasztet z dzika z zielonym pieprzem i żurawinowym sosem cumberland

**Sałatki :**

Śledź pod pierzynką

Bawarska sałatka ziemniaczana

Ryba po grecku z warzywami korzeniowymi z piernikiem i pomarańczą w pomidorach

**Galantyna :**

Z nóżek wieprzowych z octem z białego wina

**Dodatki :**

Nobu Kompot z suszu gotowany z czerwonym winem, pitnym miodem i korzennymi przyprawami

Świeżo wypiekane pieczywo, masło, oliwa, ocet balsamiczny, pikle i smarowidła,

**Przekąski Gorące :**

Postna kapusta z grzybami i fasolą

**Pierogi :**

Z kapustką i grzybami postne z okrasą z łąckich jabłek

Z kaczką i cytrusami na powidłach śliwkowych

**Dania główne bufetowe :**

Zupa z leśnych grzybów z suszą sechłorską i kładzionymi kluskami z wędzonego twarogu

Kacze udko confit z czarną pończką

Półdzwica z dorsza na emulsji z kiszzonej kapusty

Pęczak z suszą sechłorską i szpinakiem

Drożdżowy kulebiak z kapustą i grzybami

**Desery :**

Selekcja mini deserów :

Piernikowa panna cotta

Mus czekoladowy z cynamonem i pomarańczą

Torcik makowy w białej czekoladzie

**180 zł**

Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %



## **Propozycje menu kolacji serwowanej**

### **Opcja I**

#### **Family Plate (przystawki w stole)**

Pierogi :

Z kapustką i grzybami postne z okrasą z łąckich jabłek

Śledź bałtycki :

W puszystej świeżej śmietance crème fraiche

W oleju rzepakowym z cebulą i octem z białego wina

Pasztet :

Z królika z marynowanymi w occie grzybami i marmoladą z czerwonej cebuli

Galarety :

Z nóżek wieprzowych z octem z białego wina

Sałatki :

Śledź pod pierzynką

-Bawarska sałatka ziemniaczana

Dodatki :

Nobu Kompot z suszu gotowany z czerwonym winem, pitnym miodem i korzennymi przyprawami

Świeżo wypiekane pieczywo, masło, oliwa, ocet balsamiczny, pikle i smarowidła,

#### **Zupy do wyboru (serwowane) :**

Barszcz czerwony o aromacie łąckich jabłek z wędzonką i drożdżowym pasztetem

Lub

Zupa z leśnych grzybów z suską sechtońską i kładzionymi kluskami z wędzonego twarogu

#### **Danie główne do wyboru (serwowane) :**

Polędwica z prosiaka złotnickiego w tymiankowym sosie z goździkami, puree rozmarynowe,

potrawka z leśnych grzybów

Lub

-Filet z suma duszony w białym winie, drożdżowy kulebiak ze szpinakiem i grzybami, sos tatarski,

puree z zielonego groszku

#### **Deser do wyboru (serwowany):**

Tort makowy z bakaliami, lody piernikowe, rokitnik

Lub

Sernik z białą czekoladą, sorbet naturalny, wiśnie, krem z kawy zbożowej

**140 zł**

Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %



## Opcja II

### Family Plate (przystawki w stole)

Pierogi :

Z kapustką i grzybami postne z okrasą z łąckich jabłek

Śledź bałtycki :

W puszystej świeżej śmietance crème fraiche

Tatar ze śledzia z kaszą, kaparami, tabasco i kolendrą

W oleju rzepakowym z cebulą i octem z białego wina

Paszтет :

Z królika z marynowanymi w occie grzybami i marmoladą z czerwonej cebuli

Z dzika z zielonym pieprzem i żurawinowym sosem cumberland

Pieczone mięsa :

Karkówka ze złotnickiego prosiaka w czarnym czosnku

Schab ze złotnickiego prosiaka z puszystym chrzanem

Galarety : Z nóżek wieprzowych z octem z białego wina

Sałatki :

Śledź pod pierzynką

Bawarska sałatka ziemniaczana

Dodatki :

Nobu Kompot z suszu gotowany z czerwonym winem, pitnym miodem i korzennymi przyprawami

Świeżo wypiekane pieczywo, masło, oliwa, ocet balsamiczny, pikle i smarowidła,

### Zupy do wyboru (serwowane) :

Veloute z leśnych grzybów z pianką cappuccino, emulsją szczypiorkową i kołdunem

Lub

Kaszubska zupa rybna z kiełbaskami dorsza, soczewicą, rodzynekami i pesto z młodego żyta

### Danie główne do wyboru (serwowane):

Pierś kaczki z wiśniami, pęczak z suską sechtońską i szpinakiem, emulsja z pieczonej pietruszki

Lub

Polędwica z dorsza z sosem rouille, drożdżowy pieróg z kapustą i grzybami, glazurowane warzywa

### Deser do wyboru (serwowane):

Paris Brest - ptyś z kremem, lody naturalne, gorące wiśnie

Lub

Tort makowy z bakaliami, lody piernikowe, rokitnik

Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %



**180 zł**

**Propozycje menu kolacji degustacyjnej**

Amuse bouche

Tatar z korzennych śledzi - kasza, tabasco, kolendra, pumpernikel

Przystawka zimna

Terrina z dzika - Majonez estragonowy, pikle, marmolada z czerwonej cebuli, grzaniec galicyjski

Przystawka gorąca

Veloute z leśnych grzybów - pianka cappuccino, emulsja szczypiorkowa, czarny pieiózek

Intermezzo

kompot z suszu - gotowany w czerwonym winie z pitnym miodem i przyprawami korzennymi

Danie Główne I

Polędwica Wellington – ciasto francuskie, grzyby, jus rozmarynowy, pieczona pietruszka

Danie Główne II

Polędwica z dorsza - drożdżowy pieróg z dorszem, emulsja z kiszanej kapusty, marynowane grzyby

Deser

Paris Brest - ptyś z kremem, lody naturalne, gorące wiśnie

Petit fours

Selekcja ciastek - z kawą z lub herbatą

**190 zł bez selekcji win**

Hotel SixtySix & Restauracja NOBU  
ul. Nowy Świat 66, 00-357 Warszawa, Polska  
T +48 22 826 6111 E hotel@hotelsixtysix.com  
hotelsixtysix.com

Do końcowego rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10 %