

Walentynki

w SOFITEL WARSAW VICTORIA

LA BRASSERIE MODERNE

4-DANIOWA KOLACJA
Z DOBOREM WIN
LUB KOKTAJLI

Wyśmienite menu Executive Chefa Pawła Kałuskiego doskonale skomponowane z dobranymi na tę okazję najlepszymi winami lub autorskimi koktajlami

490 PLN/OSOBA

VICTORIA WELLNESS

55- MIN MASAŻ
CAŁEGO CIAŁA
DLA DWOJGA

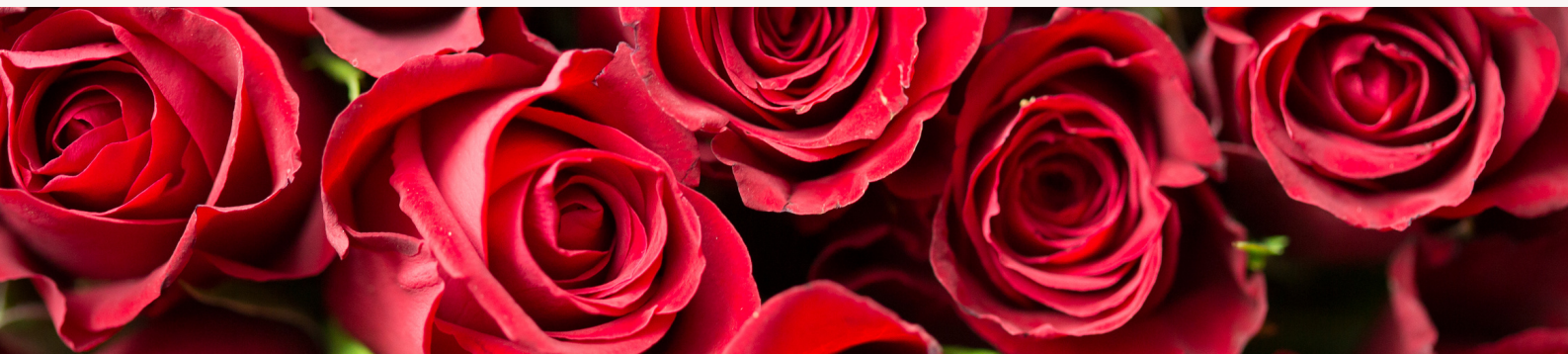
Masaż różanym masłem, kąpiel stóp z płatkami róż i aromaterapią oraz kieliszek wina musującego z truskawkami

1200 PLN/PARA

PAKIET: 4-DANIOWA
KOLACJA ORAZ MASAŻ
DLA DWOJGA

Masaż całego ciała różanym masłem, kąpiel stóp z płatkami róż i aromaterapią oraz kieliszek wina musującego z truskawkami. Miłe chwile dopełni wyśmienite menu 4-daniowej kolacji z dobranymi na tę okazję winami lub autorskimi koktajlami.

1980 PLN/PARA



Valentine's Day

in SOFITEL WARSAW VICTORIA

LA BRASSERIE MODERNE

4-COURSE DINNER
WITH WINE OR COCKTAIL
PAIRING

Excellent menu crafted by Executive Chef Paweł Kałuski perfectly composed with wine or signature cocktails selection

490 PLN/PERSON

VICTORIA WELLNESS

55 -MIN FULL BODY
MASSAGE FOR TWO

Massage with rose butter, foot bath with rose petals, aromatherapy and a glass of sparkling wine with strawberries

1200 PLN/COUPLE

PACKAGE: 4-COURSE
DINNER AND BODY
MASSAGE FOR TWO

Full body massage with rose butter, foot bath with rose petals and aromatherapy, a glass of sparkling wine with strawberries. Pleasant moments will be complemented by a delicious 4-course dinner menu with wine or cocktails pairing.

1980 PLN/COUPLE

Menu

4-daniowa kolacja

4-course dinner

Amuse Bouche

Tuńczyk/kawior Antonius/ponzu
Tuna/Antonius caviar/ponzu

Przystawka / Starter

Carpaccio z ośmiornicy/koper włoski/majonez Wasabi
Octopus carpaccio/fennel salad/Wasabi mayonnaise

lub/or

Confitowany bakłażan/puree z fasoli/marynowana cebula
Eggplant confit/bean puree/pickled onion

Zupa / Soup

Pieczona papryka/mascarpone/granat/chili
Baked pepper/mascarpone/pomegranate/chili

Danie główne / Main course

Homar/puree z kalafiora/bisque
Lobster/cauliflower puree/bisque

lub/or

Comber z jelenia/brukiew/czerwone wino
Deer saddle/turnip/red wine

lub/or

Czarny ryż Venere/Porto/złoto/mikro zioła
Venere black rice/Port/gold flakes/micro herbs

Deser / Dessert

Czekolada/mango/yuzu/złoto
Chocolate/mango/yuzu/gold

Kawa/herbata/woda
Coffee/tea/water

Pakiet win lub koktajli
Wine or cocktail pairing

REZERWACJE / RESERVATIONS:

KOLACJA / DINNER:

Michał Nasiłowski - Restaurant Manager
e-mail: Michal.Nasilowski@sofitel.com
tel.: +48 502 198 254

MASAŻ LUB PAKIET / MASSAGE OR PACKAGE:

Anna Taperek - Victoria Wellness Manager
e-mail: Anna.Taperek@sofitel.com
tel.: +48 22 657 86 17