



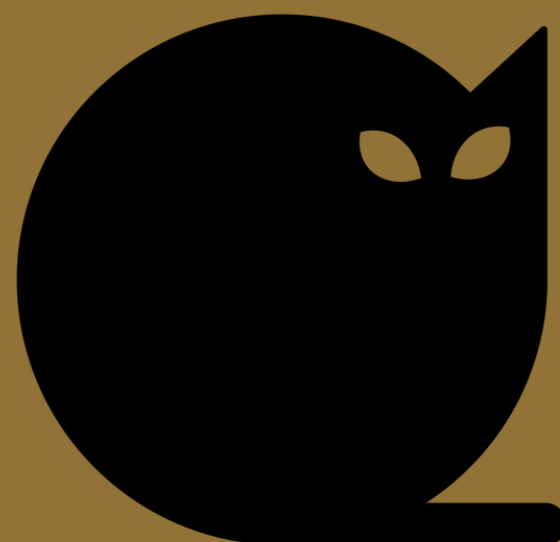
S O F I T E L



Sylwester

W

czarnym kocie



New Year's Eve

at

black cat



Klub Czarny Kot powraca! The Black Cat nightclub is back!

Wejdź w nowy rok tanecznym krokiem z rytmach szalonych lat 70-tych i 80-tych. Poczuj klimat kultowego klubu nocnego **Czarny Kot** w ówczesnym hotelu Victoria, w którym w latach PRL-u bawiła się warszawska elita. Wyśmienite menu, nielimitowany **open bar**, doskonała muzyka **Dj-a** oraz wyjątkowe show taneczne **Egurrola Dance Studio** - te atrakcje czekają na Ciebie podczas ostatniej nocy 2025 roku.

Już dziś zarezerwuj swoje miejsce na tej wyjątkowej imprezie!

Step into the New Year with a dance, grooving to the rhythms of the wild '70s and '80s! Experience the atmosphere of the legendary nightclub **Black Cat**, once located in the Victoria Hotel, where Warsaw's elite partied during the PRL era.

An exquisite menu, unlimited **open bar**, great music by our **DJ**, and a spectacular dance show by **Egurrola Dance Studio** — these are just some of the attractions awaiting you on the last night of 2025.

Book your spot today for this unforgettable celebration!

Cena/ Price:

1399 PLN/ osoba z pakietem napojów alkoholowych
PLN 1399/ person with alcoholic drinks package

Kontakt/ Contact:
Julia Rabczyńska
F&B Manager

e-mail: Julia.Rabczynska@sofitel.com
tel.: +48 696 423 601

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Ostrygi/ cytryna/ tabasco
Oysters/ lemon/ tabasco

Tatar z łososia/ kapary/ koper/ szalotka
Salmon tartare/ capers/ dill/ shallot

Ceviche z krewetek/ kolendra/ chili/ limonka
Shrimp ceviche/ coriander / chili/ lime

Kawior z pstrąga/ szalotka/ kwaśna śmietana
Trout caviar/ shallot/ sour cream

Tatar wołowy/ majonez truflowy/ szalotka
Beef tartare/ truffle mayonnaise/ shallot

Marynowane małże/ natka pietruszki/ chili
Marinated mussels / parsley / chili

Wybór francuskich & polskich serów/ winogrona/ konfitura cytrynowa
Selection of French & Polish cheeses/ grapes/ lemon confit

Carpaccio z pieczonego buraka/ krem z octu balsamicznego/ pieczona cykoria
Roasted beet carpaccio/ balsamic cream/ roasted chicory

Salatka z pieczonych warzyw korzeniowych/ kozi ser/ karmelizowane orzechy
Roasted root vegetable salad/ goat cheese/ caramelized nuts

Salatka z cykorii z orzechami i serem pleśniowym
Chicory salad with nuts and blue cheese

Wybór sushi/ wakame/ kawior
Selection of sushi/ wakame/ caviar

Szaszłyk z groszku/ mięta/ wakame
Pea skewer/ mint/ wakame

ZUPY / SOUPS

Zupa krem z homara/ trawa cytrynowa/ śmietana
Lobster cream soup/ lemongrass/ cream

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Okoń morski/ borowiki/ białe wino
Sea bass/ porcini mushrooms/ white wine

Kaczka confit/ karmelizowane jabłka/ sos z białego wina
Duck confit/ caramelized apples/ white wine sauce

Tortellacci czarne ze skorupiakami/ sos rakowy/ skórka z cytryny
Black tortellacci with shellfish/ crayfish sauce/ lemon zest

Jagnięcina/ rozmaryn/ sos z czerwonego wina
Lamb/ rosemary/ red wine sauce

Rotondi z grillowaną papryką i fasolą/ mus z pieczonej papryki/ rozmaryn
Rotondi with grilled pepper and beans/ roasted pepper mousse/ rosemary

Brokuły z masłem ziołowym i prażonymi migdałami
Broccoli with herb butter and toasted almonds

Confitowany pęczak/ szafran/ natka pietruszki
Confit barley/ saffron/ parsley

DESERY/ DESSERTS

Mini Paris brest/ krem z orzecha laskowego
Mini Paris-Brest/ hazelnut cream

Mus z palonej białej czekolady/ liofilizowana wiśnia
Burnt white chocolate mousse/ freeze-dried cherry

Mini beza/ owoce
Mini meringue/ fruit

Czekoladowa babeczka/ krem z czekolady deserowej
Chocolate cupcake/ dark chocolate cream

Makaroniki
Macarons

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PLEASE CONTACT US

Julia Rabczyńska

F&B Manager

e-mail: Julia.Rabczynska@sofitel.com

tel.: +48 696 423 601



SOFITEL WARSAW VICTORIA

KRÓLEWSKA 11 – 00-065 WARSZAWA - POLSKA

TEL. +48 22 657 80 11 –

H3378@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-VICTORIA-WARSAW.COM