



Restauracja
TRADYCJA
Polish&Italian Restaurant

SYLWESTER
NEW YEAR'S EVE **2017**
2018

**PRZYWITAJ NOWY ROK
W SAMYM SERCU KRAKOWA!**

**NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
IN THE HEART OF CRACOW!**



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

Restauracja Tradycja ma zaszczyt zaprosić Państwa na **kolację Sylwestrową 2017/2018**, która odbędzie się w sercu Krakowa na Rynku Głównym. Przyjęcie rozpocznie się 31 grudnia **o godzinie 19:30 i potrwa do świtu.**

Koszt zaproszenia to 350zł od osoby. Uzupełnieniem kolacji będą zimne i ciepłe napoje.

Dodatkowo istnieje możliwość wykupienia **Open baru (alkohol bez limitu) w cenie 60 zł/os.**

Kolacja Sylwestrowa odbędzie się w pięciu salach.

Początek Nowego Roku będą Państwo świętować przy kieliszku wina musującego.

ZAPRASZAMY!

The Tradycja restaurant has the honour to invite you to **New Year's Eve Dinner 2017/2018**, 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** and will last till dawn.

The price per person – 350 pln. It includes cold and hot drinks.

There will be a possibility of buying an **open bar for 60 zł per person (alcohol with no limit).**

The party will be held in five rooms.

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

JOIN US!



2018

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

MENU I *

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

Carpaccio z wędzonej kaczki z pieczoną gruszką, borowikiem, chipsem z szynki parmeńskiej, prażonymi orzechami laskowymi i konfiturą z czerwonej porzeczki

Carpaccio of smoked duck with roasted pear, boletus, Parma ham chips, roasted hazelnuts and red currant jam

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Consomme z wołowiny i kaczki z warzywami i makaronem

Beef and Duck consommé with vegetables and noodles

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

Kotleciki jagnięce w pistacjach z puree z bobu z sosem Porto

Pistachio-crusted lamb chops served with broad beans puree and Porto sauce

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Torcik malinowy z musem z białej czekolady

Raspberry cake with white chocolate mousse

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

Gulasz z dzika z borowikami

Wild boar goulash with boletus



2018

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

MENU II *

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

**Grillowane przegrzebki podane na puree z zielonego groszku
jajkiem przepiórczym i sosem cytrynowym**

Grilled scallops served with green peas puree, quail egg and lemon sauce

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Krem z pieczonych batatów z ziołowymi grzankami
Cream of baked sweet potatoes soup with herb croutons

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

**Filet z sandacza podany z ryżem jaśminowym,
krewetkami tygrysimi i sosem ostrygowym ze szparagami**

Fried pike perch fillet served with jasmine rice, tiger prawns, oyster sauce with asparagus

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Torcik mango marakuja
Mango&Marakuja cake

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

**Pieczone kalmary nadziewane risotto z bobem, krewetkami
i sosem neapolitańskim**

Roasted calamari stuffed with broad beans risotto,
prawns and Neapolitan sauce.



2018

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

MENU III *

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

Torcik z buraka z kozim serem i dresingiem buraczanym
Roasted beets and goat cheese cake with beet dressing

ZUPA 21:00 / SOUP 09:00 PM

Krem z selera z karmelizowanymi w miodzie orzechami włoskimi i mlekiem kokosowym
Cream of celery soup served with honey candied walnuts and coconut milk

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

„Kaszotto” z grzybami leśnymi, pesto z bazylii i serem Pecorino Romano
Buckwheat groats with wild mushrooms, basil pesto and Pecorino Romano cheese

DESER 23:00 / DESSERT 11:00 PM

Torcik palona biała czekolada z galaretką z czarnego bzu
Roasted white chocolate cake with elderberry jelly

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

Barszcz czerwony z krokietem nadziewany kapusta i grzybami
Beetroot soup served with croquette stuffed with cabbage and mushrooms



2018

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

OPEN BAR bez limitu w cenie 60zł/os

Wódka, whiskey, gin, wino, piwo, cocktaile, soki, kawa, herbata.

OPEN BAR no limits - 60 pln/per.

Vodka, whiskey, gin, wine, beer, cocktails, juice, coffee, tea.

*Wybór menu należy potwierdzić do 24.12.2017

** Podane godziny są godzinami orientacyjnymi

*Menu selection should be confirmed to 24th December 2017

** Given time schedule is approximate

Rezerwacja i sprzedaż:

Reservation:

tel. / phone: +48 12 424 96 16, mobile: +48 728 873 873

rezerwacja@tradycja.pl

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków

www.tradycja.pl

2018

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