2025
SYLWESTER
W L'ENTRE
VILLES
31.12.2025
SOPOT 737
L'ENTRE VILLES
RESTAURANT
MICHELIN
2025

LIVE COOKING, CAŁONOCNE BUFETY I ZABAWA Z DJ'EM
OD 19:30
690 ZŁ /OS.

WELCOME DRINK - PROSECCO

STACJA LIVE COOKING

Polędwica wołowa Wellington | sos pieprzowy
Filet z troci fiordowej w cieście francuskim | sos bearnaise
Ostrygi
Bliny | crème fraishe | kawior ikura

BUFET ZIMNY

Tatar z jelenia | szalotka | marynowane rydze | majonez lubczyk

parfait z kaczych wątróbek | żel malina | piklowana dynia

Łosoś gravlax | sos miodowo – musztardowy | grzanka pszenna | ogórek w ginie

Torcik buraczany z kozim serem | żel pomarańcz | karmelizowany nerkowiec VEGE

Terrina z wędzonego pstrąga | mus chrzanowy | koper

Polędwica na różowo | żel wędzone żółtko | sos tatarski | grzanka żytnia

Wędzone tofu | glony wakame | kalafior piklowany w curry VEGE

ośmiornica | ananas w chili | soliród | majonez wasabi

Krewetki | awokado | oliwa porowa

Guacamole | piklowane pomidorki cherry w rozmarynie VEGE

Matias holenderski | jabłko | szalotka | crème fraishe

Pomidorki cherry | suszone pomidory | bazylia | mascarpone VEGE

Seler naciowy | nerkowiec | winogrona | chips | boczniak VEGE

Spring rollsy na styl azjatycki VEGE

Mini caprese | pesto z czosnku niedźwiedziego

ZUPY

Zupa cebulowa | grzanki porowe

Krem z przegrzebków | kluski krewetkowe

BUFET SŁODKI

Mini crème brulee

Mini ptysie:

krem pistacjowy | krem waniliowy | krem karmelowy

Trio czekoladowe

Faworki

Mus z chałwy | czarna porzeczka

Mini tarty cytrynowe z bezą włoską

Mini torcik kokosowo – anasowy

Mini torcik mango – marakuja

Mini beziki

BUFET CIEPŁY PO PÓŁNOCY

Pieczony udziec jagnięcy | konfitura paprykowa

Kluski ziemniaczano grzybowe | konfitura z szalotki VEGE

Filet z okonia morskiego | ragu warzywne

Grillowane warzywa

OPEN BAR bez limitu w trakcie
trwanie wieczoru 20:00-02.00 → 290zł.
wino, wódka, whisky, soft drinks
lub
alkohole a'la carte

KOLACJA SERWOWANA
DOSTĘPNA OPCJA VEGAN
od 19.30 / 450 zł /os.

WELCOME DRINK - PROSECCO

AMUSE

PSTRĄG - kwaśna śmietana | pikle

PRZEGRZEBEK WĘDZONY – ikura | zupa homarowa

PRZYSTAWKA

PRZEGRZEBEK | SCALLOP

POR | MANDARYNKA | ZIEMNIAKI | MISO | OLIWA POROWA

PRZYSTAWKA

TATAR Z JELENIA

SZALOTKA | WĘDZONE ŻÓŁTKO | MUSZTARDA FRANCUSKA | FOCACCIA ANCHOVIES | RYDZE | OLIWA SZCZYPIOROWA

INTERMEZZO

DANIE GŁÓWNE

PSTRĄG OD "FIER"

FILET Z PSTRĄGA KAPUSTA KISZONA | POR | BOROWIK | SOS PALONE MASŁO - ORZECH

DANIE GŁÓWNE

SARNA

COMBER Z SARNY | SELER | KAWA | GRUSZKA | ŻURAWINA | KAPUSTA WŁOSKA | GRZYBY | BEKON | ŚLIWKA | DEMI GLACE

DESER

CREME BRULEE - kawa | pomarańcz | pekany

LODY KLONOWO-ORZECHOWE

TARTALETKA JACK DANIELS – powidła śliwkowe

DOMOWEGO WYROBU PETIT FOUR

MOŻLIWOŚĆ DOBORU WINE PAIRINGU W STANDARDOWEJ CENIE 290ZŁ.

ALKOHOLE A'LA CARTE

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu", jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.

SOPOT 737 L'ENTRE VILLES RESTAURANT

MICHELIN 2025