

SYLWESTER

2022/2023

NEW YEAR'S EVE



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

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

31 GRUDNIA | 31 DECEMBER



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 2022/2023**,
która odbędzie się w sercu Krakowa na Rynku Głównym.

Przyjęcie rozpocznie się 31 grudnia o godzinie 19:00

Koszt zaproszenia to 490 zł od osoby. Cena zawiera kawę, herbatę, wodę.

Przewidywane są również atrakcyjne promocje na koktajle.

Dodatkowo istnieje możliwość wykupienia

Open baru (piwo, wino, wódka, whisky, soft drink) w cenie 160 zł/os.

Kolacja Sylwestrowa odbędzie się w pięciu salach oraz w ogrodzie zimowym (100 zł dodatkowo od osoby).

Początek Nowego Roku będą Państwo świętować przy kieliszku prosecco.

ZAPRASZAMY!

The Tradycja restaurant has the honour to invite you to **New Year's Eve Dinner 2022/2023**,
which will take place right in the heart of Cracow, on Main Market Square (Rynek Główny).

The party will start on 31 December at 7.00 pm.

The price per person – 490 pln. It includes coffee, tea, water.

We provide extra offer for cocktails at the bar.

There will be a possibility of buying an **open bar for 160 pln per person**
(beer, wine, vodka, whisky, soft drink).

The party will be held in five rooms and in the winter garden (PLN 100 extra per person).

- You will celebrate the beginning of the New Year over a glass of prosecco.

JOIN US!



MENU

PRZYSTAWKI WIELO-PORCJOWO DO WSPÓLDZIELENIA / MULTI-PORTION STARTERS FOR SHARING

**Grillowana polska kaszanka zapiekana z kozim serem /
grzanka / chutney z jabłek i gruszek**

Grilled Polish black pudding baked with goat cheese /
toast / apple and pear chutney

Mini tatar wołowy / marynowane grzyby leśne / oliwa truflowa

Mini beef tartare / marinated forest mushrooms / truffle oil

**Tuńczyk w cytrusowej marynacie / ratatouille /
majonez szczypiorkowy / teriyaki/wakame**

Tuna in citrus marinade / ratatouille / chive mayonnaise /
teriyaki / wakame

ZUPA / SOUP

Krem z marchwi i soczewicy / imbir / chipsy z batata / żółte curry

Carrot and lentil cream / ginger / sweet potato chips / yellow curry

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

**Kaczka filet / batat pieczony / mus ze skorzonery z masłem orzechowym /
mini sałatka sezonowa / sos demi glace różany**

Duck fillet / baked sweet potato / scorzonera mousse with peanut butter /
mini seasonal salad / rose demi glace sauce

Lub / Or

**Gołąbki z włoskiej kapusty z siekaną dziczyzną /
kasza pęczak z warzywami /**

mus z leśnych grzybów / chips z włoskiego guanciale

Stuffed cabbage with chopped venison / pearl barley with vegetables /
forest mushroom mousse / Italian guanciale chips



DESERY – BUFET SŁODKI / DESSERTS - SWEET BUFFET

Brownie czekoladowe / Szarlotka z beżą / Sernik z dynią

Chocolate brownie / Apple pie with meringue / Cheesecake with pumpkin

DANIE GŁÓWNE II - LIVE COOKING SHOW / MAIN COURSE II - LIVE COOKING SHOW

Brazylijskie Churrasco

grillowane trzy rodzaje mięsa na szpadach

serwowane w formie biesiady na każdy stół /

**sezonowana wołowina / udziec z kurczaka / karczek wieprzowy /
ziemniaki pieczone na różne sposoby / sosy / warzywa grillowane**

Brazilian Churrasco

grilled three types of meat on swords served as a feast for each table /

seasoned beef / chicken leg / pork neck /

potatoes baked in various ways / sauces / grilled vegetables

Baked salmon served on saffron risotto with red pepper sauce

NAPOJE W CENIE / BEVERAGES

Woda / kawa / herbata

Water / coffee / tea

DODATKOWE INFORMACJE / ADDITIONAL INFORMATION

Parkiet do tańczenia

Butelka wódki ORKISZ na parę 100 zł / szt

Butelka wina białego lub czerwonego Santa Cristina 100 zł / szt

Miejsce w ogrodzie zimowym + 100 zł / osoba

Open Bar : 160 zł / osoba

Godziny eventu 19:00-2:00

Dance floor

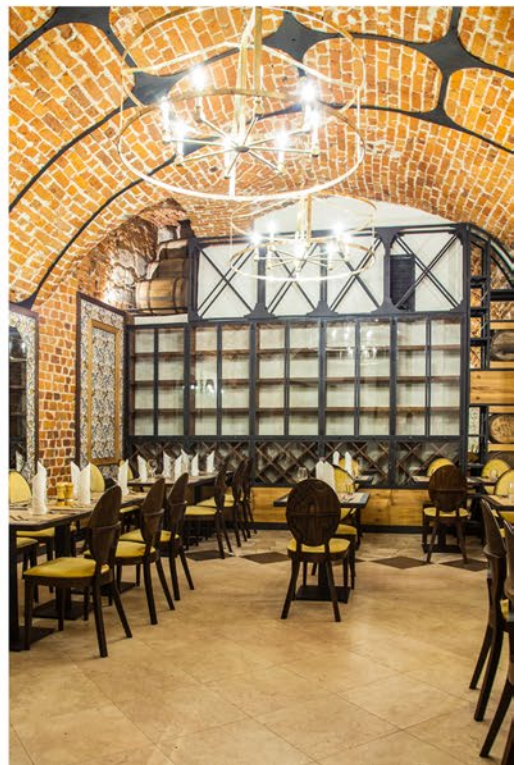
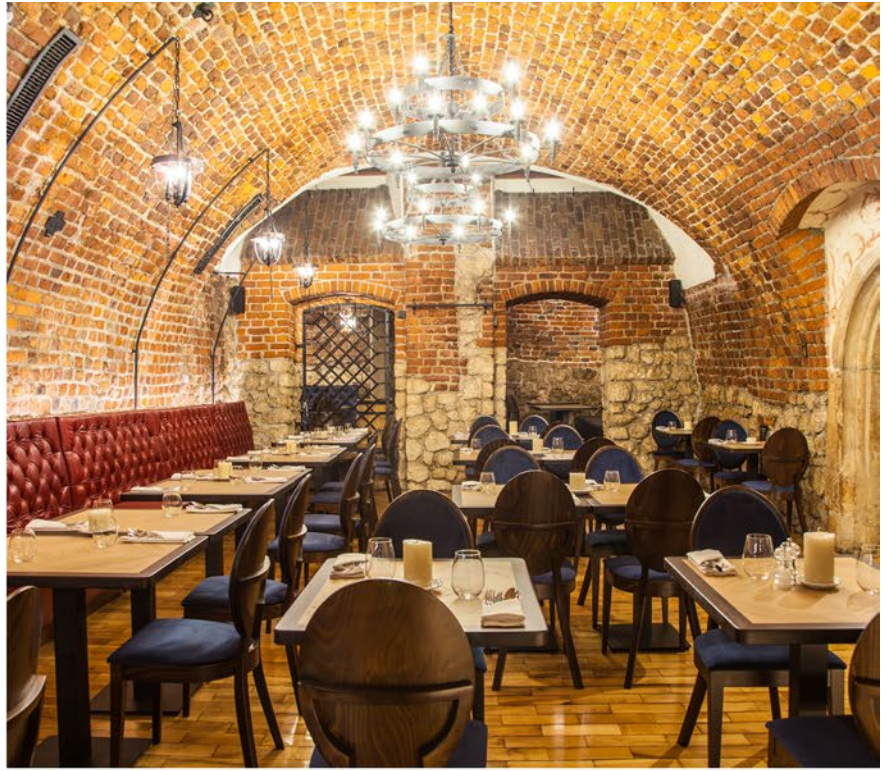
A bottle of ORKISZ vodka for a pair of PLN 100

A bottle of red or white wine Santa Cristina PLN 100

Place in the winter garden + PLN 100 / person

Open Bar: PLN 160 / person

Event times 7:00 PM-2:00 AM





 Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

REZERWACJA I SPRZEDAŻ / RESERVATION:

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

mobile: +48 727 464 014,

rezerwacja@tradycja.pl

Rynek Główny 15, 31-008 Kraków

WWW.TRADYCYJA.PL



SYLWESTER

2022/2023

NEW YEAR'S EVE