



2|B

**BLONIA BISTRO**

*Sylwester*  
NEW YEAR'S EVE  
2021/2022



31 GRUDNIA | 31 DECEMBER

START 19.30

AL. 3 MAJA 55, KRAKÓW



**PRZYWITAJ NOWY ROK NA KRAKOWSKICH BŁONIACH!**  
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER IN THE HEART OF CRACOW!

**BŁONIA BISTRO** ma zaszczyt zaprosić Państwa **na Sylwestra 2021/2022,**  
**Impreza rozpocznie się 31 grudnia o godzinie 19:30**  
**i będzie trwać do godziny 3:00 nad ranem**

**Koszt zaproszenia to 999 zł od pary** Cena zawiera część serwowaną  
5-daniową, bufet zimny, słodki oraz napoje: kawę, herbatę, wodę  
**i open bar (piwo, wino, wódka, whisky, soft drink).**

**Dobłą zabawę zapewni DJ** a początek Nowego Roku  
będą Państwo świętować przy kieliszku prosecco.

**ZAPRASZAMY!**

**BŁONIA BISTRO** has the honour to invite you to **New Year's Eve Party 2021/2022,**  
**The party will start on December 31st at 7:30 PM and will last until 3:00 AM**

**The price for a pair - 999 pln.** The price includes the served part  
5-course, cold and sweet buffet and drinks: coffee, tea, water  
and an **open bar (beer, wine, vodka, whiskey, soft drink).**

**DJ will provide a good time.** The beginning of the New Year  
you will celebrate with a glass of prosecco.

**JOIN US!**





**DO WYBORU MENU STANDARD LUB VEGE**  
STANDARD OR VEGE MENU to choose

## **MENU STANDARD**

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

**Roladka z kaczki z pistacjami, żelem z czarnej porzeczki i pudrem z rozmarynu**  
Duck roulade with pistachios and black currant gel and rosemary powder

### **ZUPA / SOUP**

**Aksamitny krem dyniowy z imbirem, siankiem z pora i oliwą szczypiorkową**  
Velvety pumpkin soup with ginger, leek hay and chive-infused olive oil

### **DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**

**Poładwica wołowa ze strudlem ziemniaczanym, bukietem warzyw z masłem i sosem rozmarynowym**  
Beef tenderloin with potato strudel and butter-braised vegetables with rosemary sauce

### **DESER / DESSERT**

**Torcik malinowy z musem białej czekolady**  
Raspberry cake with white chocolate mousse

### **DANIE GŁÓWNE II / MAIN COURSE II**

**Pieczony łosoś podany na szafranowym risotto skropiony sosem z czerwonego pieprzu**  
Baked salmon served on saffron risotto with red pepper sauce





## MENU VEGE

### PRZYSTAWKA / STARTER

**Torcik z pieczonego buraka z musem z koziego sera, karmelizowanymi orzechami i miodem gryczanym**

Roasted beet and goat cheese mouse gâteau with caramelized nuts and buckwheat honey

### ZUPA / SOUP

**Aksamitny krem dyniowy z imbirem, siankiem z pora i oliwą szczypiorkową**

Velvety pumpkin soup with ginger, leek hay and chive-infused olive oil

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Pęczotto z suszonymi borowikami i białym winem**

Pearl barley risotto with dried boletus mushrooms and white wine

### DESER / DESSERT

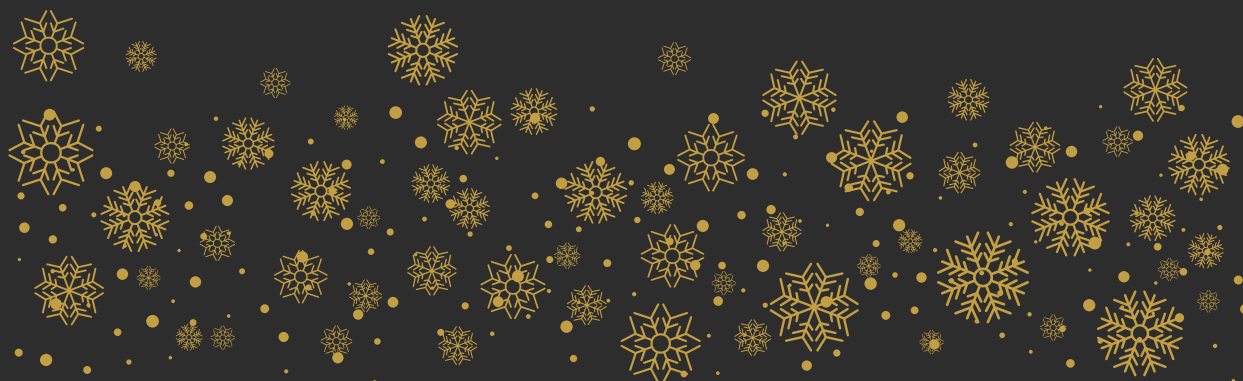
**Torcik malinowy z musem białej czekolady**

Raspberry cake with white chocolate mousse

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

**Ptyś z warzywnym ratatouille, kozim serem i wegańskim demi glace**

Puff cake with vegetable ratatouille, goat cheese and vegan demi glace





**BUFET ZIMNY ORAZ SŁODKI DOSTĘPNY  
PO CZĘŚCI SERWOWANEJ OD OK. GODZ. 22:00:**

**COLD AND SWEET BUFFET AVAILABLE  
AFTER THE PART SERVED FROM APPROX 22 PM:**

**FINGER FOODS**

**Pierś z wędzonej kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli**  
Wędzona pierś z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

**Wołowina gotowana w niskiej temperaturze z tepenadą**  
Low-temperature beef with tepenade

**Torcik z pieczonego buraka z musem z koziego sera**  
Baked beetroot cake with goat cheese mousse

**Gravlax na crosstini**  
Gravlax on crosstini

\*

**Patera mięs pieczonych / A platter of roasted meats**

**Patera serów / Cheese platter**

**Śledzie w 2 odślonach / Herring in 2 versions:**  
**w śmietanie / in cream**  
**po meksykańsku / in mexican**

\*

**Łosoś obłany cytrynową galaretką z krewetką**  
Salmon dipped in lemon jelly with shrimp

**Grillowane krewetki z pomidorkami koktajlowymi i świeżą bazylią**  
Grilled prawns with cherry tomatoes and fresh basil

**Tarta z kaczką i karmelizowaną gruszką**  
Tart with duck and caramelized pear

**Mozarella z pesto bazyliowym**  
Mozzarella with basil pesto

**SAŁATKI / SALADS**

**Nicejska / Nice**

**Z kurczakiem i kuskusem / With chicken and couscous**

**BUFET SŁODKI / SWEET BUFFET**

**Mini deserek cappuccino / Mini cappuccino dessert**

**Mini deserek owoce lasu z mascarpone / Mini forest fruit dessert with mascarpone**

**Mini deserek panna cotta / Panna cotta mini dessert**

**Mini deserek tiramisu / Tiramisu mini dessert**





**BŁONIA BISTRO** Aleja 3 maja 55, Kraków  
e-mail: [rezerwacja@bloniabistro.pl](mailto:rezerwacja@bloniabistro.pl) | tel.: +48 12 448 39 10  
[www.bloniabistro.pl](http://www.bloniabistro.pl)

