



Walentynkowe Valentine's Day Menu

W ten wyjątkowy wieczór zabierzemy Państwa w niezwykłą podróż kulinarną przy dźwiękach muzyki na żywo. Selekcja dań zawiera bestsellery z karty restauracji Stolica, a także autorskie propozycje naszego szefa kuchni Piotra Augustyńczyka. Menu jest serwowane wyłącznie w całości, a zamówienie polega na wyborze jednego dania z każdego rodzaju. W prezencie od nas otrzymają Państwodrink Martini Fiero oraz butelkę wody.

Kolację uświetni pianista Mateusz Wojakowski, który zaprezentuje autorską selekcję znanych i lubianych melodii.

On this special evening, we will take you on an extraordinary culinary journey accompanied by live music. The selection of dishes includes the bestsellers from the Stolica restaurant menu, as well as the original proposals of our chef Piotr Augustyńczyk. The menu is served only in its entirety, and the order consists in choosing one dish from each type. As a gift from us you will receive a Martini Fiero drink and a bottle of water.

The dinner will be graced by pianist Mateusz Wojakowski, who will present his own selection of well-known and loved melodies.

250 zł – za osobę
za osobę



Walentynkowe Valentine's Day Menu

Czekadełko Amuse Bouche

Rostbef wołowy/pomidor suszony/oliwki/kapary
Roast beef/dried tomato/olives/capers

Burak/grzanka/czerwona cebula/szpinak
Beetroot/crouton/red onion/spinach



Walentynkowe Valentine's Day Menu

Przystawki Starters

Podwędzany tatar z jelenia/pikle/
szalotka/musztarda francuska
Smoked deer tartare/pickles/
shallot/french mustard

Podsmażane krewetki/
sos cydrowo-maślany (z grójeckich jabłek)/
natka pietruszki/chilli/bagietka
Seared shrimps/apple cider sauce/
parsley/chilli/baguette

Karmelizowana figa/kozi ser/rukola/
truskawki/kawior z pomarańczy
Caramelized fig/goat cheese/arugula/
strawberries/orange caviar

Krem z pieczonego buraka/
kozi ser/oliwa truflowa
Roasted beetroot cream/
goat cheese/truffle oil

Tradycyjny żurek w chlebie/
jajko na twardo/biała kiełbasa
Traditional sour rye soup in bread/
hard-boiled egg/white sausage

Podsmażane przegrzebki/purée
z kalafiora/palone masło
Seared scallops/mashed
cauliflower/burnt butter



Walentynkowe Valentine's Day Menu

Przystawki Starters





Walentynkowe Valentine's Day Menu

Dania Główne Main Dishes

Stek z polędwicy wołowej/ziemniaki parisienne/
sos pieprzowy/pieczona sałata rzymska
Sirloin steak/parisienne potatoes/
pepper sauce/roasted romaine lettuce

Pieczona noga z kaczki/sos pomarańczowy/
kopytka podsmażane/buraczki
Roasted duck leg/orange sauce/
fried potato dumplings/beetroots

Polędwiczka wieprzowa sous-vide/
sos gorczycowy/purée z groszku/puder
z pistacji/warzywa na parze
Sous-vide pork tenderloin/sauce
with mustard seeds/green pea purée/
pistachio powder/steamed veggies

Pieczony halibut/risotto dyniowe/
kawior z buraka/sos maślany beurre blanc
Roasted halibut/pumpkin risotto/
beetroot caviar/beurre blanc sauce

Risotto grzybowe/dymka/rukola/parmezan
Mushroom risotto/spring onion/
arugula/parmesan cheese



Walentynkowe Valentine's Day Menu

Dania Głównie Main Dishes





Walentynkowe Valentine's Day Menu

Desery Desserts

Sernik z białą czekoladą/
coulis malinowe
White chocolate cheesecake/
raspberry coulis

Lody waniliowe/
gorąca konfitura z owoców leśnych
Vanilla ice cream/
warm forest fruit jam

Crème brûlée

