

Noc Sylwestrowa

Elegancka kolacja degustacyjna przy muzyce na żywo

Sylwestrowa kolacja degustacyjna w historycznym sercu Warszawy będzie czymś więcej niż tylko posiłkiem – stanie się prawdziwą celebracją smaku, stylu i tego wyjątkowego momentu w roku. Wyborne dania tworzone przez szefa kuchni, muzyka na żywo oraz niepowtarzalna atmosfera miejsca sprawią, że wejście w Nowy Rok stanie się doświadczeniem wyniesionym na wyższy poziom dzięki perfekcyjnie dopracowanej podróży kulinarnej.

Kameralne, luksusowe otoczenie

Wykwintna kuchnia

mięсна, wegetariańska lub steakowa – do wyboru

Wine pairing dedykowany do każdego dania, przygotowany przez
sommeliera

Muzyka na żywo



Menu mięsne | 499 PLN/osoba

Amuse Bouche | wybór szefa kuchni

Ostryga Gillaudeau Speciales, ocet cherry, szalotka

Krewetki, chutney mango, chili

Tatar wołowy, szalotka, kapusta piklowana, żółtko przepiórcze, trufła

Ośmiornica, risotto szafranowe, eryngii, pomidory confit

Jagnięcina, demi-glace, gratin, karotka, brokuły bimi, por

Maślane kruche ciasto, crème pâtissière, coulis malinowe, prażone migdały

Toast lampką szampana

Menu rybne | 499 PLN/osoba

Amuse Bouche | wybór szefa kuchni

Ostryga Gillaudeau Speciales, ocet cherry, szalotka

Krewetki, chutney mango, chili

Tatar z tuńczyka, awokado, rzodkiew żółta, dynia, soliród

Ośmiornica, risotto szafranowe, eryngii, pomidory confit

Halibut, gratin, karotka, brokuły bimi, por, sos beurre blanc

Maślane kruche ciasto, crème pâtissière, coulis malinowe, prażone migdały

Toast lampką szampana

* możliwość dostosowania dań do diet wykluczeniowych i alergii





Steak menu

Dedykowane dla grup 4–6 osobowych | 2999 PLN

Selekcja polskich & zagranicznych steaków

Polska polędwica

Polski antrykot sezonowany 30 dni

Polski rostbef

Polska/US polędwica

US antrykot

Japoński rostbef Wagyu

Sosy: Gorgonzola z zielonym pieprzem, demi-glace, chimichurri

Dodatki: Gratin, frytki, ziemniaki z miętą, grillowane warzywa

* możliwość dostosowania dań do diet wykluczeniowych i alergii



Selekcja win | 299 PLN/osoba

Dedykowana menu mięsnemu

Gost Art Brut, Lubuskie, Poland

Polskie wino musujące z nutą cytrusów i mineralności idealnie podkreśla słoność i kremowość ostryg.

Spy Valley Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Aromaty marakui i ziół doskonale równoważą słodycz mango i pikantność chilli.

Pommard Les Charmots 1er Cru, Pinot Noir, France

Elegancki burgundzki pinot o nutach leśnych i ziemistych subtelnie współgra z aromatem trufli i surowego mięsa.

Bastianich Pinot Grigio, Friuli, Italy

Delikatne, kremowe wino z dobrą kwasowością łagodnie współgra z teksturą ośmiornicy i aromatem szafranu.

Santa Sofia Ripasso Valpolicella Superiore, Veneto, Italy

Mięsistość i lekka słodycz Ripasso podkreślają bogactwo sosu demi-glace i delikatność jagnięciny.

Pere Ventura Gran Reserva Brut, DO Cava, Spain

Cava z delikatną nutą tostów i owoców cytrusowych elegancko kontrastuje ze słodyczą deseru i świeżością malin.

Cena za osobę dotyczy kieliszka wina o pojemności 120 ml, dedykowanego do każdego dania w menu degustacyjnym.



Selekcja win | 299 PLN/osoba

Dedykowana menu rybnemu

Gosset Extra Brut, Champagne, France

Struktura i mineralność szampana idealnie podkreśla kremowość ostryg.

Kleine Zalze Chenin Blanc, Stellenbosch, South Africa

Egzotyczne aromaty mango i miodu współgrają z owocową ostrością dania.

Maurice Schueller Riesling, Alsace, France

Świeży, cytrusowy i mineralny – idealny balans do tłustości tuńczyka i kremowego awokado.

Turnau Chardonnay, Poland

Zrównoważona kwasowość i lekka maślaność harmonizują z risotto i aromatem pomidorów confit.

Famille Savary Chablis, France

Mineralne Chardonnay z Chablis elegancko łączy się z maślanym sosem i strukturą halibuta.

Flumen Brut DOC Prosecco, Italy

Świeżość i bąbelki subtelnie oczyszczają podniebienie po słodkim zakończeniu.

Cena za osobę dotyczy kieliszka wina o pojemności 120 ml, dedykowanego do każdego dania w menu degustacyjnym.





Selekcja win

Dedykowana do menu stekowego

Chateau Gloria, Bordeaux, France

440 PLN - 750ml

Klasyczne wino z Bordeaux o nutach czarnej porzeczki, cedru i przypraw, tworzące idealne połączenie z dojrzewanym mięsem.

Pascual Toso Limited Edition, Malbec, Mendoza, Argentina

250 PLN - 750ml

Pełne, bogate w smaku wino o aksamitnych taninach – doskonałe do steków z USA i Japonii.





Noc Sylwestrowa

Elegancka kolacja degustacyjna przy muzyce na żywo

31.12.2025 | 19:00

Zapraszamy do rezerwacji:

reception@flanerhotel.com | + 48 22 123 62 00

Podczas dokonywania rezerwacji prosimy o podanie: imienia i nazwiska, liczby rezerwowanych miejsc, wybranego menu, wybranego wine pairingu (jeśli dotyczy), a także informacji o dietach wykluczeniowych lub alergiach (jeśli dotyczy).

* Hotel Flaner zastrzega sobie prawo do odwołania wydarzenia w przypadku nieosiągnięcia minimalnej liczby gości.



Powitaj Nowy Rok w epoce prawdziwej elegancji | www.flanerhotel.com