



*Gylwesten New Year's Eve*



2024

# UROCZYSTA KOLACJA SYLWESTROWA CEREMONIAL NEW YEAR'S EVE DINNER

ostryga • pigwa • złoto  
pstrąg Ojcowski • kozi ser • jabłko  
marynowany losoś • warzywa

tatar • pączek • orzechy nerkowca  
ozór • rzepa • kapusta  
borowiki

jesiotr • raki • kawior Antonius 5\*

perliczka • kapusta • słonina

intermezzo

jeleń • gruszka • pietruszka • trufla

ser dojrzewający • assiette z pomarańczy

czekolada • majeranek • orzechy

słodyczne

oyster • quince • gold flakes  
„Ojcowski” trout • goat cheese • green apple  
marinated salmon • vegetables

tartare • doughnut • cashew nut  
tongue • turnip • cabbage  
boletus

sturgeon • crayfish • Antonius caviar 5\*

guinea fowl • cabbage • lard

intermezzo

deer • pear • parsley • truffle

aged cheese • orange assiette

chocolate • marjoram • nut

sweets

1100 PLN

Opcjonalnie Wine Pairing – 590 PLN / Optionally wine pairing – 590 PLN

cena zawiera podatek VAT | lista alergenów dostępna u obsługi | do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku  
prices include VAT | for allergens matrix please refer to the personnel | for every table will be added a service charge of 10% of the bill



H15 LUXURY PALACE  
KRAKÓW

DESTIGO  
HOTELS

MICHELIN  
2024



KONTAKT

Recepcja • Front Office

+48 12 371 15 15

[recepcja@hotelh15palace.pl](mailto:recepcja@hotelh15palace.pl)

[restauracja@hotelh15palace.pl](mailto:restauracja@hotelh15palace.pl)

HOTEL H15 LUXURY PALACE

Św. Jana 15, 31-017 Kraków

Tel. +48 12 371 15 15

[recepcja@hotelh15palace.pl](mailto:recepcja@hotelh15palace.pl) [h15palace.com](http://h15palace.com)