SYLWESTER

31 GRUDNIA 2026

PIECZYWO / MASŁO

AMUSE-BOUCHE

OSTRYGA / RABARBAR
JESIOTR / KAWIOR OSCIETRA
RAKI / YUZU
PLUMA / TRUFLA ZIMOWA

JAGNIĘCINA / LANGUSTYNKA / CZARNA PORZECZKA

PRZEGRZEBKI / KALAFIOR / JAMÓN SERRANO

GOLEC / PIETRUSZKA / SZARA RENETA

KRÓLIK / SMARDZE / GRYKA

WOŁOWINA „RUBIA” / ZIEMNIAK / TRUFLA

PRE-DESER

PROSECCO / MALINY

DESER

ANANAS / KOKOS / CZEKOLADA

PETITS FOURS

ORZECH LASKOWY / TONKA
PRECEL / CZEKOLADA KARMELOWA
PISTACJA / MALINA

MENU DEGUSTACYJNE 820 ZŁ / OS.

Do rachunku doliczamy 12,5% serwisu.

AMARYLIS

RESTAURANT

by Grzegorz Bucki

NA DOBRY POCZĄTEK ROKU

Ostatni wieczór roku zasługuje na wyjątkową oprawę. Zapraszamy do Amarylis na kolację, która pozwoli zamknąć mijający rok w dobrym towarzystwie i z przyjemnością spojrzeć w kolejny.

Grzegorz Bucki przygotował na tę okazję menu degustacyjne z ostrygą, kawiorem, langustynką i zimową truflą. Każde danie jest częścią kulinarnej podróży stworzonej specjalnie na ten wieczór.

Do menu proponujemy dwa specjalne pairingi win: klasyczny oraz Selected. Wznieśmy toast za nadchodzący rok.

MICHELIN GUIDE 2026

Restauracja w selekcji przewodnika

STAR WINE LIST

Red Star

Pairing win 690 zł • Selected 920 zł / os.

NEW YEAR'S EVE

31 DECEMBER 2026

BREAD / BUTTER

AMUSE-BOUCHE

OYSTER / RHUBARB
STURGEON / OSCIETRA CAVIAR
CRAYFISH / YUZU
PORK PLUMA / WINTER TRUFFLE

LAMB / LANGOUSTINE / BLACKCURRANT

SCALLOPS / CAULIFLOWER / JAMÓN SERRANO

ARCTIC CHAR / PARSLEY ROOT / SZARA RENETA APPLE

RABBIT / MORELS / BUCKWHEAT

"RUBIA" BEEF / POTATO / TRUFFLE

PRE-DESSERT

PROSECCO / RASPBERRIES

DESSERT

PINEAPPLE / COCONUT / CHOCOLATE

PETITS FOURS

HAZELNUT / TONKA BEAN
PRETZEL / CARAMEL CHOCOLATE
PISTACHIO / RASPBERRY

TASTING MENU PLN 820 PER PERSON

A 12.5% service charge will be added to your bill.

AMARYLIS

RESTAURANT

by Grzegorz Bucki

A TASTE OF THE YEAR TO COME

The final evening of the year calls for a special occasion. Join us at Amarylis to celebrate the year gone by in good company and look forward to the one ahead.

For this evening, Chef Grzegorz Bucki has created a tasting menu featuring oyster, caviar, langoustine and winter truffle. Each course is part of a culinary journey designed for New Year's Eve.

Two special wine pairings, Classic and Selected, accompany the menu. Join us in a toast to the year ahead.

MICHELIN GUIDE 2026

Selected restaurant

STAR WINE LIST

Red Star

Wine pairing PLN 690 • Selected PLN 920 per person