



Oferta ŚWIĄTECZNA *2025*

24.12.2025 KOLACJA WIGILIJNA
W GODZ. 17:00-21:00

25.12.2025 BRUNCH
W GODZ. 13:00-17:00

REZERWACJE

TEL: 885 606 001

@: venti-tre@regent-warsaw.com

Podane ceny zawierają podatek VAT.

Menu dla dzieci:

Dzieci do 4 lat biorą udział bezpłatnie, dzieci w wieku 4-12 lat - 50% ceny.

Alkohol serwowany jest wyłącznie osobom pełnoletnim.

Kolacja Wigilijna

MENU

279 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI

Wybór śledzi: w śmietanie z marynowaną cebulą i jabłkiem,
w oleju lnianym z cebulą i grzybami

Pieczony łosoś w galarecie z cytryną i czerwonym pieprzem

Roladki z sandacza z sosem tatarskim

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z burakiem, ziemniakami i przepiórczym jajkiem

Sałatka z krewetkami i zielonymi warzywami w lekko pikantnym sosie

Tatar z tuńczyka i łososa z świeżym ogórkiem, kaparami, cebulką
i kolendrą na pumperniku

ZUPY I DANIA GŁÓWNE

Barszcz czerwony z uszkami

Consommé z suszonych grzybów z domowym makaronem

Karp w chrupiącej panierce

Dorsz w sosie porowym

Udka kaczki w sosie wiśniowym

Wigilijna kapusta z grzybami i olejem lnianym

Purée ziemniaczane

Pieczone warzywa korzeniowe

LIVE COOKING

Dania z grilla: turbot, krewetki

Pierogi wigilijne z olejem lnianym lub cebulką

Pieczony w całości łosoś, łazanki, sos kremowy z zielonym pieprzem

DESERY

Makowiec z sosem waniliowym i prażonym migdałem

Piernik staropolski przekładany musem śliwkowym

z polewą z gorzkiej czekolady

Sernik świąteczny z białą czekoladą i skórką pomarańczową

Kompot z suszu

NAPOJE

kawa, herbata, woda, wino czerwone i białe (Hiszpania)

Świąteczny Brunch

MENU

350 ZŁ/OS.

SAŁATKI

- Salatka z małżami, bazylią i suszonymi pomidorami
- Salatka z paluszkami łososiowymi i sosem tatarskim
- Salatka z krewetkami i chrupiącymi zielonymi warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Salatka z burakami aromatyzowana pomarańczami, posypka z pistacji
- Zimowa sałatka z grzybami, dressing z pietruszką i rozmarynem

PRZYSTAWKI

- Wybór śledzi marynowanych z dodatkami
- Karp w galarecie z warzywami
- Wybór wędzonych ryb z dodatkami (węgorz, pstrąg, halibut)
- Szynka parmeńska z melonem, tarty Parmezan
- Wędzona pierś z kaczki z karmelizowaną endywią i dżemem żurawinowym
- Plastry wołowiny z sosem remoulade
- Wybór pasztetów i terrin świątecznych
- Deska serów europejskich z dodatkami

SUSHI I OSTRYGI

- Wybór sushi i ostryg z dodatkami

AZJATYCKIE INSPIRACJE - DANIA Z WOKA

- Wybór gotowanych i pieczonych pierożków w cieście filo z nadzieniem krewetkowym, krabowym i wegetariańskim z sosem chilli i śliwkowym
- Duszone krewetki tygrysie w białym winie z czosnkiem i bazylią

Świąteczny Brunch

MENU

DANIA GŁÓWNE

Krem grzybowy z łazankami i śmietanką
Łosoś z sosem kokosowym i trawą cytrynową
Karkówka wieprzowa z jałowcem, sos żurawinowy
Udka perliczki z suszonymi śliwkami i zielonym pieprzem
Filet wołowy z prawdziwkami, brukselką i boczkiem
Ziemniaki pieczone w ziołach
Pieczona marchewka z makiem

CARVING STATION

Glazurowana miodem pieczona szynka
Pieczony turbot w całości z masłem kaparowym

DESERY

Wybór międzynarodowych świątecznych deserów
Wybór polskich deserów świątecznych
Lody z dodatkami

NAPOJE

kawa z ekspresu, wybór herbat
soki owocowe
woda mineralna
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 Up
Wino białe i czerwone (Hiszpania)
Prosecco
Piwo lane z kega Tyskie