



OFERTA SYLWESTROWA



Kolacja sylwestrowa

*Wyjątkowy czas, wyjątkowa impreza i... wyjątkowe miejsce -
serdecznie zapraszamy na niezapomnianą
noc sylwestrową w A'bracciate Pasta & Wine!*

Wspólne odliczanie ostatnich godzin 2021 roku, rozpoczniemy o godzinie 20:00.

Specjalnie na tę okazję koncert na żywo zagra Kuba Krystyan.

*Na miejscu czekać będzie na Państwa specjalna karta koktajli
oraz dwa wyjątkowe warianty menu - doskonałe do dzielenia się!*

*Przygotowaliśmy również specjały - ostrygi oraz tapasy,
dostępne przez całą noc na życzenie.*

O północy czas na toast!

Każdy z Państwa otrzyma od nas kieliszek prosecco w prezencie!

Rezerwacje stolików przyjmujemy do 29.12:

mailowo - agnieszka.ras@abracciate.pl

lub telefonicznie - +48 731 371 419





a'Bracciate

PASTA & WINE

W A'bracciate uwielbiamy smakować i spędzać czas w gronie przyjaciół,
dlatego, na sylwestrowy wieczór przygotowaliśmy specjalne menu,
którym będziecie mogli się dzielić.

Przed kolacją wybieracie Państwo jeden z poniższych wariantów menu,
natomiast specjały, w postaci ostryg oraz tapasów,
będą dostępne do zamówienia na miejscu.

MENU I

PRZYSTAWKI

Tatar z tuńczyka, dressing marakuja, czarnuszka

Crostini z wątróbką po wenecku

Domowe pieczywo, konfitura z pomidorów

DANIA GŁÓWNE

Tagliolini z krewetkami w sosie ze skorupiaków, suszone pomidory cherry, cytryna

Pierś z perliczki pieczonej w ziołach, tostowana focaccia, szpinak, sos foie gras

Brukselka pieczona z orzechami i balsamico di modena

DESER

Ciasto czekoladowe, lody słony karmel, pistacje

199 zł/os.



a'Bracciate

PASTA & WINE

MENU II

PRZYSTAWKI

Przegrzebki, topinambur, dressing z chilli, cytryną i koprem włoskim
Crostini z tatarskim wołowym, relisz kaparowy, żółtko confit, sos diavola
Domowe pieczywo, konfitura z pomidorów

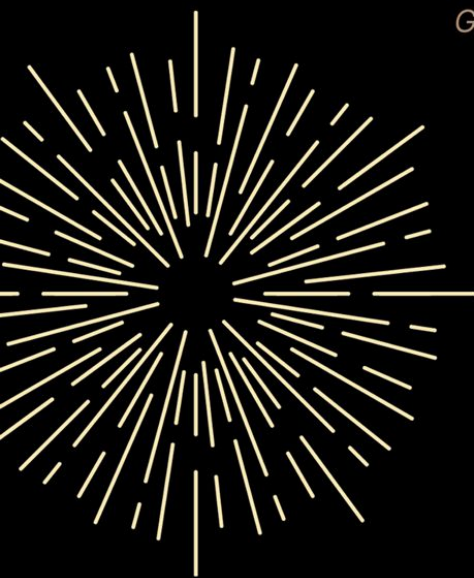
DANIA GŁÓWNE

Stek z tuńczyka, sałatka z awokado i grejpfruta, sos cytrusowy
Dziczyzna w kruchym cieście, potrawka z grzybów i brukselki, sos czekoladowy
Pieczone w soli warzywa korzeniowe w marynacie z miodu i rozmarynu

DESER

Gruszkowa tarta Tatin, lody z palonego masła

229 zł/os.





a'Bracciate

PASTA & WINE

DO BĄBLI

OSTRYGI

1. Klasycznie z cytryną
2. Z granitą z aperolu i grejpfruta
3. Z szalotką i dressingiem na bazie octu figowego
4. Grillowane, z dressingiem kaparowo cytrynowym

12 zł/szt.

TAPAS MENU

Krewetki na grzance, z oliwkami, pomidorami i pieczonym czosnkiem

Krokiety z golonki, mozzarella di bufala, aioli szczypiorkowe

Cicchetti z polenty 3 rodzaje pesto

Deska wędlin

Deska serów

Grissini

Smalec z ciecior, pikle

Carpaccio z Buraków, sałatka z pomarańczy orzechów i rukoli

Plastry wołowiny marynowanej w pieprzu,
dressing migdałowy, pikle, grana padano

3 - 49 zł, 5 - 69 zł, 7 - 99 zł