



**SALVIA**  
RESTAURANT

*Happy*  
**NEW YEAR**  
**2025**

**PRYZYSTAWKA**

TATAR WOŁOWY Z MAJONEZEM Z BOROWIKÓW

SCARZELLO LANGHE NEBBIOLO 2021

**ZUPA**

ZUPA RYBNA ALA CLAM CHOWDER

ABBOTS & DELAUNAY CHARDONNAY PAYS D'OC 2022

**DANIE GŁÓWNE**

GRILLOWANY OGON LANGUSTY Z CZARNYM RAVIOLI I

SOSEM Z SKORUPIAKÓW

BODEGA GARCIA DE LARA FINCA VILLALOBILLOS

AIREN PIE FRANCO 2021

**DESER**

KREM CYTRYNOWY Z ROKITNIKIEM I KRUSZONA BEZA

CHATEAU DERESZLA SZAMORODNI 2018

**KOMPOZYCJA DAŃ ZIMNYCH**

- CEVICHE Z HALIBUTA Z CHILI, CZERWONĄ CEBULĄ, OGÓRKIEM I KOPERKIEM
- SAŁATKA Z OŚMIORNICY, MANGO I KOLENDRA
- TERRINE Z KWAŚNEJ ŚMIETANY Z ŁOSOSIEM I ŚWIEŻYM OGÓRKIEM
- MIX SAŁAT Z WARZYWAMI Z VINEGRET BAZYLIOWYM
- SAŁATKA Z GRILLOWANYCH WARZYW Z MAKARONEM NA SPOSÓB ORIENTALNY
- WYBÓR SERÓW
- WĘDZONA PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM BALSAMICZNYM
- ROSTBEF PIECZONY Z MUSEM CHRZANOWYM
- PÂTÉ Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH
- PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

**DANIE CIEPŁE**

- PIERŚ Z PERLICZKI PODANA Z ZIEMNIACZANYM GRATIN, SZPINAKIEM I SOSEM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

**31** GRUDNIA  
2024

680 PLN ZA OSOBE

START: 19:00  
LUBOMIRSKIEGO 24, KRAKÓW

TERMIN POTWIERDZENIA: 26.12

ZAREZERWUJ SWOJE MIEJSCE:

+48 884431705

RESTAURACJA@SALVIA.COM.PL



**SALVIA**  
RESTAURANT

*Happy*

**NEW YEAR**  
**2025**

### APPETIZER

BEEF TARTARE WITH BOLETUS MAYONNAISE

 SCARZELLO LANGHE NEBBIOLO 2021

### SOUP

FISH SOUP A LA CLAM CHOWDER

 ABBOTS & DELAUNAY CHARDONNAY PAYS D'OC 2022

### MAIN COURSE

GRILLED LOBSTER TAIL WITH BLACK RAVIOLI AND  
CRUSTACEAN SAUCE

 BODEGA GARCIA DE LARA FINCA VILLALOBILLOS AIREN PIE  
FRANCO 2021

### DESSERT

LEMON CREAM WITH SEABERRY AND CRUSHED  
MERINGUE

 CHATEAU DERESZLA SZAMORODNI 2018

### COLD DISHES

- HALIBUT CEVICHE WITH CHILI, RED ONION,  
CUCUMBER AND DILL
- OCTOPUS, MANGO AND CORIANDER SALAD
- SOUR CREAM TERRINE WITH SALMON AND FRESH  
CUCUMBER
- BASIL VINAIGRETTE SALAD WITH VEGETABLES
- ORIENTAL GRILLED VEGETABLE SALAD WITH  
PASTA
- SELECTION OF CHEESES
- SMOKED DUCK BREAST WITH BALSAMIC SAUCE
- ROAST BEEF WITH HORSERADISH MOUSSE
- CHICKEN LIVER PÂTÉ
- OUR OWN-BAKED BREAD

### HOT DISH

GUINEA FOWL BREAST SERVED WITH POTATO  
GRATIN, SPINACH AND ROASTED TOMATO SAUCE

**31** ST DEC  
2024

680 PLN PER PERSON

START: 19:00  
LUBOMIRSKIEGO 24, KRAKÓW

CONFIRMATION DATE: 26.12

MAKE YOUR RESERVATION:

+48 884431705 | RESTAURACJA@SALVIA.COM.PL