



SYLWESTER 2025

Aperitif

Kieliszek wina musującego / Glass of sparkling wine

MENU

4 daniowe / 4 course

Wino

Butelka wina na parę / Bottle of wine per couple

Digestive

Likier słony karmel / Salted caramel liqueur

Cena: 480 zł/os.

wymagana jest przedpłata w wysokości 100 zł/os
prepayment of PLN 100/Person required

Uprzejmie informujemy iż doliczona zostanie usługa serwisowa o wysokości 10% wartości rachunku.
We would kindly inform that we add 10% service charge

HOŻA ARGENTINE STEAKHOUSE

PRZYSTAWKA ZIMNA

Gravlax z dorsza

Consomme pomidorowe, sałata frisee, fenkuł, cytrusy

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Empanadas z wołowiną

Mostek wołowy, trufła, borowik, rozmaryn, sos romesco, crème fraîche, pickle

Smażona kiełbasa chorizo

Kiełbasa chorizo, czosnek, pomidory cherry, oliwa extra virgin, rozmaryn

Krewetki miodowo – limonkowe

Krewetki, czosnek, szalotka, papryka czerwona, limonka, miód, kolendra, chilli

Croquettes z dorsza

Dorsz, beszmel, pickle, papryczki padron, sos romesco

DANIE GŁÓWNE

Stek z polędwicy, rostbifu lub antrykotu

Podany z wybranym dodatkiem oraz sosem:

Smażone ziemniaki

Puree ziemniaczane klasyczne lub trufkowe

Kolba kukurydzy

Grillowane warzywa

Szpinak w sosie winno-maślanym

Sos: pieprzowy, bourbon-cheddar, chimichurri, romesco

Lub jedno z dań klasycznych:

Filet z łosia

Podany na risotto dyniowym z grillowanymi papryczkami i sosem pomarańczowym

Kluseczki buraczane z domowym twarogiem

Podane z sosem żurawinowym, praliną orzechową u pudrem z estrogenu

DESERY

Sernik karmelowy

Owoce, lemon curd

Lava cake

Sos-angielski, pomarańcza, triple sec, figa

COLD STARTER

Cod gravlax

Tomato consomme, frisee lettuce, fennel, citrus fruits

WARM STARTER

Beef empanadas

Beef brisket, truffle, boletus, rosemary, romesco sauce, Crème fraîche, pickles

Fried chorizo sausage

Chorizo sausage, garlic, cherry tomatoes, extra virgin, olive oil, rosemary

Honey and lime shrimps

Shrimps, garlic, shallot, red pepper, lime, honey, coriander, chilli

Cod croquettes

Cod, béchamel sauce, pickles, padron peppers, romesco sauce

MAIN COURSE

Sirloin, striploin or entrecote steak

Served with your chosen side dish and sauce:

Fried potatoes

Classic or truffle mashed potatoes

Corn

Grilled vegetables

Spinach in wine and butter sauce

Sauce: pepper, bourbon-cheddar, chimichurri, romesco

Or one of the classic dishes:

Salmon fillet

Served on pumpkin risotto with grilled peppers and orange sauce

Beetroot dumplings with cottage cheese

Served with cranberry sauce, nut praline and estrogen powder

DESSERT

Caramel cheesecake

Fruits, lemon curd

Lava cake

Custard, orange, triple sec, fig