

ZESTAWY GRUPOWE / SET MENUS

SET I: CLASSIC & FLAVOR

DOSKONAŁA PROPOZYCJA NA BIZNESOWĄ KOLACJĘ LUB SPOTKANIE W GRONIE PRZYJACIÓŁ.

STARANNIE DOBRANE PRZYSTAWKI W FORMIE BIESIADNEJ (DO PODZIAŁU) ORAZ WYŚMIENITE DANIA GŁÓWNE GWARANTUJĄ NIEZAPOMNIANE KULINARNE DOŚWIADCZENIE.

AN EXCELLENT CHOICE FOR A BUSINESS DINNER OR A GATHERING WITH FRIENDS. CAREFULLY SELECTED SHARING APPETIZERS AND EXQUISITE MAIN COURSES GUARANTEE A MEMORABLE CULINARY EXPERIENCE.

220 PLN NETTO (VAT 8%) / OS

NET (VAT 8%) / PER PERSON

PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU / SHARING APPETIZERS

**MIESZANE SAŁATY / SER KOZI / FILETOWANE CYTRUSY / AIOLI
CROSTINI CZOSNKOWE**

MIXED GREENS / GOAT CHEESE / FILLETED CITRUS FRUITS / AIOLI
GARLIC CROSTINI

**TATAR WOŁOWY / OGÓREK KISZONY / SZALOTKA / GORCZYCA
MAJONEZ PIETRUSZKOWY / SUSZONE ŻÓŁTKO / GRZYBY SHIMEJI
KAPARY / PIECZYWO**

BEEF TARTAR / PICKLED CUCUMBER / SHALLOT / MUSTARD SEEDS
PARSLEY MAYONNAISE / CURED EGG YOLK / SHIMEJI MUSHROOMS
CAPERS / BREAD

**ŁOSOŚ WĘDZONY / OLEJ SZAFRANOWY / SEZAMOWY SOS GOMA
IKRA RYBY TOBIKO / OGÓREK PIKLOWANY / WODOROSTY KOMBU
MAJONEZ PIETRUSZKOWY**

SMOKED SALMON / SAFFRON OIL / GOMA SESAME SAUCE
TOBIKO ROE / PICKLED CUCUMBER / KOMBU SEAWEED
PARSLEY MAYONNAISE

**SZYNKA PARMEŃSKA / SOS CHEDDAR / ROSZPONKA
SOS WORCESTERSHIRE**

PARMA HAM / CHEDDAR SAUCE / LAMB'S LETTUCE
WORCESTERSHIRE SAUCE

**SKRZYDŁKA Z KURCZAKA / 'NDUJA / SOS RYBNY / BAZYLIA
LIMONKA / SEZAM / SOS SOJOWY / TAHINI / TERIYAKI**

CHICKEN WINGS / 'NDUJA / FISH SAUCE / BASIL / LIME
SESAME / SOY SAUCE / TAHINI / TERIYAKI

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

MAIN COURSES (CHOICE OF ONE)

**STEK ONGLE (STEK RZEŹNIKA) / SOS Z PORTOBELLO
PURÉE ZIEMNIACZANE / SZCZYPIOREK**

ONGLE STEAK (HANGER STEAK) / PORTOBELLO MUSHROOM SAUCE
POTATO PURÉE / CHIVES

**FILET Z DORSZA / CIASTO FILO / PESTO BAZYLIOWE
RATATOUILLE WARZYWNE**

COD FILLET / FILO PASTRY / BASIL PESTO / VEGETABLE RATATOUILLE

**MAKARON SOJOWY / SMAŻONE TOFU / SEZAM
GRZYBY / KOLENDRA**

GLASS NOODLES / FRIED TOFU / SESAME
MUSHROOMS / CORIANDER

DESER / DESSERT

**SERNIK / SŁONY KAJMAK / SOS OWOCOWY
CHEESECAKE / SALTED CARAMEL / FRUIT SAUCE**

WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE KOLACJĘ SERWOWANĄ DO STOŁU, SKŁADAJĄCĄ SIĘ Z PRZYSTAWEK PODAWANYCH DO WSPÓLNEGO PODZIAŁU WŚRÓD GOŚCI, DANIA GŁÓWNEGO WYBIERANEGO INDYWIDUALNIE NA MIEJSCU ORAZ SŁODKIEGO ZAKOŃCZENIA W POSTACI DESERU.

OPCJA "PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU" OZNACZA, ŻE DANIA SERWOWANE SĄ NA DESKACH I PÓŁMISKACH WPROST NA ŚRODEK STOŁU.

OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 20 OSÓB.

DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

*

THE OFFER INCLUDES A SEATED DINNER SERVED TO THE TABLE, CONSISTING OF APPETIZERS SHARED AMONG GUESTS, A MAIN COURSE SELECTED INDIVIDUALLY ON-SITE, AND A SWEET FINISH IN THE FORM OF DESSERT.

SHARING APPETIZERS ARE SERVED ON LARGE BOARDS AND PLATTERS IN THE CENTER OF THE TABLE.

THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 20 PEOPLE. A WAITER SERVICE CHARGE OF 10% OF THE GROSS BILL AMOUNT WILL BE ADDED TO THE FINAL INVOICE.

THE BILL WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7 DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT DUE.



PEPPER events



ZESTAWY GRUPOWE / SET MENUS

SET II: PREMIUM SELECTION

WYRAFINOWANE MENU STWORZONE Z MYŚLĄ O MIŁOŚNIKACH MIĘSA PREMIUM, SZLACHETNYCH RYB ORAZ TRADYCYJNYCH SERÓW W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE.
IDEALNIE ZBALANSOWANA KOMPOZYCJA NA WYJĄTKOWE OKAZJE.

A SOPHISTICATED MENU CRAFTED FOR LOVERS OF PREMIUM BEEF, NOBLE FISH, AND TRADITIONAL CHEESES WITH A MODERN TWIST. PERFECTLY BALANCED FOR SPECIAL OCCASIONS.

260 PLN NETTO (VAT 8%) / OS
NET (VAT 8%) / PER PERSON

PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU / SHARING APPETIZERS

SIEKANA PICANHA / PAPRYKA CHIPOTLE / SZCZYPIOREK / KAPARY
LIMONKA / SKÓRKA ZIEMNIACZANA

CHOPPED PICANHA / CHIPOTLE PEPPER / CHIVES / CAPERS / LIME
POTATO SKIN

MARYNOWANE BURAKI / BRYNDZA / ORZECHY WŁOSKIE / MIÓD
ROSZPONKA / AQUAFABA / MAJONEZ PIETRUSZKOWY

PICKLED BEETROOT / BRYNDZA CHEESE / WALNUTS / HONEY
LAMB'S LETTUCE / AQUAFABA / PARSLEY MAYONNAISE

DESKA WĘDLIN I SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH / SER Z KOZIERADKĄ
TWARDA RICOTTA / PECORINO / MIÓD GRYZANY / FUETY
SZYNKA PARMEŃSKA / BOROWIKI MARYNOWANE
CHRUPIĄCE WINOGRONA Z CYNAMONEM / PIECZYWO

CURED MEAT & AGED CHEESE BOARD / FENUGREEK CHEESE
HARD RICOTTA / PECORINO / BUCKWHEAT HONEY / FUET SAUSAGES
PARMA HAM / MARINATED PORCINI MUSHROOMS
CRUNCHY CINNAMON GRAPES / BREAD

TATAR Z ŁOSOSIA / PIKLOWANY OGÓREK / WAKAME
SEZAM / PONZU / LIMONKA

SALMON TARTAR / PICKLED CUCUMBER / WAKAME
SESAME / PONZU / LIME

MIESZANE SAŁATY / PIECZONA PIERŚ Z KACZKI / OWOCE LEŚNE
ŻURAWINA / WĘDZONY TWARÓG

MIXED GREENS / ROASTED DUCK BREAST / FOREST BERRIES
CRANBERRY / SMOKED CURD CHEESE

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU MAIN COURSES (CHOICE OF ONE)

CHATEAUBRIAND / PURÉE ZIEMNIACZANE / SOS PIEPRZOWY
SAŁATKA Z RUKOLI / KREM BALSAMICZNY / PARMEZAN
CHATEAUBRIAND / POTATO PURÉE / PEPPER SAUCE / ARUGULA
BALSAMIC GLAZE / PARMESAN

FILET Z ŁOSOSIA / GNOCCHI ZIEMNIACZANE / SOS ŚMIETANOWY
SZPINAK / GORGONZOLA
SALMON FILLET / POTATO GNOCCHI / CREAM SAUCE / SPINACH
GORGONZOLA

CEPELINY Z SOCZEWICĄ I GRZYBAMI / PESTO BAZYLIOWE
ORZESZKI PINI / RUKOLA
CEPELINI WITH LENTILS AND MUSHROOMS / BASIL PESTO
PINE NUTS / ARUGULA

DESER / DESSERT

BEZA / KREM ŚMIETANOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / OWOCE LEŚNE
MERINGUE / WHIPPED CREAM WITH WHITE CHOCOLATE
FOREST BERRIES

WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE KOLACJĘ SERWOWANĄ DO STOŁU,
SKŁADAJĄCĄ SIĘ Z PRZYSTAWEK PODAWANYCH DO WSPÓLNEGO PODZIAŁU
WŚRÓD GOŚCI, DANIA GŁÓWNEGO WYBIERANEGO INDYWIDUALNIE
NA MIEJSCU ORAZ SŁODKIEGO ZAKOŃCZENIA W POSTACI DESERU.

OPCJA "PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU" OZNACZA, ŻE DANIA SERWOWANE SĄ NA
DESKACH I PÓŁMISKACH WPROST NA ŚRODEK STOŁU.

OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 20 OSÓB.

DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI
W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY
GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM
TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

*

THE OFFER INCLUDES A SEATED DINNER SERVED TO THE TABLE, CONSISTING OF
APPETIZERS SHARED AMONG GUESTS, A MAIN COURSE SELECTED INDIVIDUALLY
ON-SITE, AND A SWEET FINISH IN THE FORM OF DESSERT.

SHARING APPETIZERS ARE SERVED ON LARGE BOARDS AND PLATTERS IN THE
CENTER OF THE TABLE.

THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 20 PEOPLE. A WAITER
SERVICE CHARGE OF 10% OF THE GROSS BILL AMOUNT WILL BE ADDED TO THE
FINAL INVOICE.

THE BILL WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7
DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE
WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT DUE.



PEPPER events



ZESTAWY GRUPOWE / SET MENUS

SET III: VIP GRAND FESTIVAL

EKSKLUZYWNA UCZTA DLA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH GOŚCI. LUKSUSOWE SKŁADNIKI, ARGENTYŃSKA WOŁOWINA, DZIKI WĘDZONY WĘGORZ ORAZ KULTOWY DESER SACHERA W AUTORSKIEJ WERSJI SZEFA KUCHNI.

AN EXCLUSIVE FEAST FOR THE MOST DISCERNING PALATES. FEATURING LUXURY INGREDIENTS, WORLD-CLASS ARGENTINE BEEF, WILD SMOKED EEL, AND A SIGNATURE TWIST ON THE ICONIC SACHERTORTE.

350 PLN NETTO (VAT 8%) / OS

NET (VAT 8%) / PER PERSON

PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU / SHARING APPETIZERS

SIEKANA ŚWIECIA WOŁOWA / MAŚLANA BUŁECZKA
BRUNOISE GRZYBOWE / OLIWA TRUFLOWA / SOS RYBNY
SOS WORCESTERSHIRE

CHOPPED BEEF HANGER / BRIOCHE BUN / MUSHROOM BRUNOISE
TRUFFLE OIL / FISH SAUCE / WORCESTERSHIRE SAUCE

TAGLIATA Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / PARMEZAN / RUKOLA
POMIDORKI CHERRY / KREM BALSAMICZNY

BEEF TENDERLOIN TAGLIATA / PARMESAN / ARUGULA
CHERRY TOMATOES / BALSAMIC GLAZE

OZÓR WOŁOWY / PANGRATTATO / MUS TRUFLOWY / RUKOLA
SUSZONE POMIDORY

BEEF TONGUE / PANGRATTATO / TRUFFLE MOUSSE / ARUGULA
SUN-DRIED TOMATOES

POPCORN Z KREWETEK / CHRUPIĄCE SAŁATY / SOS LOUISIANA
SHRIMP POPCORN / CRUNCHY LETTUCE / LOUISIANA SAUCE

WĘDZONY WĘGORZ / SEREK ZIOŁOWY
PIEPRZ W MIODZIE PITNYM / PIECZYWO

SMOKED EEL / HERB CREAM CHEESE / MEAD PEPPER / BREAD

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU MAIN COURSES (CHOICE OF ONE)

ARGENTYŃSKI STEK RIB-EYE / KRAŻKI CEBULOWE
SMAŻONE GRZYBY ZE SZPINAKIEM
ARGENTINE RIB-EYE STEAK / ONION RINGS
FRIED MUSHROOMS WITH SPINACH

ROLADKI Z PSTRĄGA / SALSA Z PARMEZANEM
BÓB W EMULSJI MAŚLANEJ / CAPONATA WARZYWNA
TROUT ROULADES / PARMESAN SALSA / BROAD BEANS IN BUTTER
EMULSION / VEGETABLE CAPONATA

PIECZONE KAPELUSZE PORTOBELLO / KREM BALSAMICZNY
PURÉE Z PIETRUSZKI / SOS TRUFLOWY

ROASTED PORTOBELLO MUSHROOM CAPS / BALSAMIC GLAZE
PARSNIP PURÉE / TRUFFLE SAUCE

DESER / DESSERT

TORT SACHERA / MUS WIŚNIOWY / PRAŻYNKA FRANCUSKA
CZEKOLADA / KREM CHANTILLY / LODY ŚMIETANKOWE
SACHERTORTE / CHERRY MOUSSE / FRENCH CRUST / CHOCOLATE
CHANTILLY CREAM / VANILLA ICE CREAM

WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE KOLACJĘ SERWOWANĄ DO STOŁU, SKŁADAJĄCĄ SIĘ Z PRZYSTAWEK PODAWANYCH DO WSPÓLNEGO PODZIAŁU WŚRÓD GOŚCI, DANIA GŁÓWNEGO WYBIERANEGO INDYWIDUALNIE NA MIEJSCU ORAZ SŁODKIEGO ZAKOŃCZENIA W POSTACI DESERU.

OPCJA "PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU" OZNACZA, ŻE DANIA SERWOWANE SĄ NA DESKACH I PÓŁMISKACH WPROST NA ŚRODEK STOŁU.

OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 20 OSÓB.

DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

*

THE OFFER INCLUDES A SEATED DINNER SERVED TO THE TABLE, CONSISTING OF APPETIZERS SHARED AMONG GUESTS, A MAIN COURSE SELECTED INDIVIDUALLY ON-SITE, AND A SWEET FINISH IN THE FORM OF DESSERT.

SHARING APPETIZERS ARE SERVED ON LARGE BOARDS AND PLATTERS IN THE CENTER OF THE TABLE.

THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 20 PEOPLE. A WAITER SERVICE CHARGE OF 10% OF THE GROSS BILL AMOUNT WILL BE ADDED TO THE FINAL INVOICE.

THE BILL WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7 DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT DUE.



PEPPER events

