

NEW YEAR'S EVE
SECRET GARDEN
by SASSY



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

🌸 RESTAURANT 🌸 DINNER & SHOW 🌸 ROOF TOP 🌸 CLUB

SECRET GARDEN

by SASSY

RESTAURANT

DINNER & SHOW

Banan on Sax | Pookachu /drums | K-Leah

Niezwykły cover band złożony z 3 utalentowanych muzyków.

Trio: saxofon, instrumenty perkusyjne oraz wokół wprowadzi Was w klubowy nastrój.

ROOF TOP by SASSY

Mixtee & K-Leah / live vocal

Roof Top by SASSY przejmie Mixtee, której party-rockerki doświadczyliście niejednokrotnie, a w ten szczególny dzień DJ-ski bit zostanie podkreślony urzekającym, ale i drapieżnym wokalem K-Leah.

CLUB

Define | ADAMUS

O rozgrzewkę przed kulminacyjnym punktem wieczoru zadba Define, który z łatwością nada właściwy rytm i zadba o pulsację parkietu.

Mistrzem ceremonii zaś będzie ADAMUS, którego wesprze Banan i jego rozkręcony saksofon.

SECRET GARDEN

by SASSY

Kolacja w SASSY i ROOF TOP by SASSY

*to podróż przez najlepsze propozycje kuchni włoskiej.
Antipasti, przystawki zimne i ciepłe, dania główne i desery
oparte na autentycznych produktach i klasycznych
przepisach południa przedstawione w zaskakującej formie.
W menu wysokiej jakości wędliny, cienkie plastry San Daniele,
najlepsze Prosciutto oraz aksamitna buratta.
Podczas włoskiej kolacji nie może zabraknąć tortellini,
risotta czy ciekawej propozycji owoców morza,
od pierożków z krabem zaczynając
przez miks owoców morza czy turbota.*

*Kolacja w stylu „dziel się tym co najlepsze z przyjaciółmi”
z wybornymi alkoholami do wyboru
i całym wachlarzem oferty baru.*

SECRET GARDEN

by SASSY

Bilety wstępu:

Wejście do 24.00 – 150 zł
WYŁĄCZNIE W PRZEDSPRZEDAŻY

Wejście po 24.00 – 200 zł
OBOWIĄZUJE SELEKCJA

Kolacja:

Restauracja SASSY: 690 zł / osoba
ROOF TOP by SASSY: 590 zł / osoba

** do każdej rezerwacji stolika dla 2 osób do wyboru butelka szampana Perrier-Jouët Grand Brut lub G.H. Mumm Grand Cordon lub Chivas Regal XV lub Wyborowa Exquisite*

*** północ wszyscy Goście przywitają kieliszkiem szampana*

SASSY

RESTAURANT MENU

ANTIPASTI

startery do podziału / appetizers to share

CICCHETI

Na początek - małe grzanki z naszej ciabatty
Small ciabatta croutons to start

TUNA & KAKAO

Pasta z tuńczyka z chrupiącą sałatką, posypana kakao
Tuna paste with crispy salad, sprinkled with cacao

SARDEL

Matias i sardela z pieczoną i piklowaną cebulą, z kremem balsamicznym
Dutch herring & anchovy with roasted and pickled onion, with balsamic sauce

BACALO

Pasta z suszonego na słońcu dorsza z oliwą z oliwek i karmelizowanymi orzechami włoskimi
Sun-dried cod paste with olive oil and caramelized walnuts

PROSCIUTTO

Prosciutto San Daniele z suszonymi na słońcu pomidorkami i rukolą
Prosciutto San Daniele with sun-dried tomatoes and arugula

POLPETTE

Klopsiki z włoskiej salsicci w sosie z pieczonych pomidorów, z plasterkiem pecorino
Italian salsiccia meatballs in roasted tomato sauce with slice of pecorino

SASSY

ANTIPASTI FREDDI

zimne przystawki do podziału / cold starters to share

PANNE SELEZIONE

Selekcja naszego pieczywa
Our bread selection

CARPACCIO

Plastry polędwicy wołowej z rukolą, prażonymi kaparami, oliwą, cytryną i Parmigiano Regiano
Slices of beef tenderloin with arugula, roasted capers, olive oil, lemon and Parmigiano Regiano

BURRATA

Śmietankowa mozzarella z mieszanymi pomidorami, ziołami i grzankami
Creamy mozzarella with mixed tomatoes, herbs, and croutons

VITELLO TONNATO

Plastry różowej cielęciny z sosem z tuńczyka, kaparami i Parmigiano Reggiano
Sliced veal with tuna sauce, capers, Parmigiano Reggiano

ANTIPASTI CALDI

ciepłe przystawki do podziału / warm starters to share

TORTELLINI DI GRANCHIO

Pierozki z krabem, mascarpone i musem parmezanowym, z sosem z 3 rodzajów pomidorów
Crab tortellini with mascarpone and parmesan mousse with 3 types tomato sauce

FITTO MISTO

Mix smażonych owoców morza z cytrynowo – szafranowym aioli
Fried seafood mix with lemon and saffron aioli

SASSY

SECONDI PIATTI

dania główne do podziału / main dishes to share

TURBOT

Pieczony w całości z sosem pecorino, z żelem z pieczonych pomidorów,
salsą z kaparów, palonymi ziemniakami i rozmarynem

*Roasted turbot with pecorino sauce, roasted tomato gel, caper salsa,
burned potato and rosemary*

OSSOBUCCO

w sosie z czerwonego wina, podawane z warzywami
in red wine, served with vegetables

PATATE AL ROSMARINO

Ziemniaki pieczone z oliwą, rozmarynem i solą morską
Potatoes roasted with olive oil, rosemary, and sea salt

RISOTTO MILANESE

Risotto z szafranem, mascarpone i parmezanem
Risotto with saffron, mascarpone, and parmesan

INSALATA

Mix sałat z warzywami w ziołach, z pomarańczowym winegretem,
pecorino i karmelizowanymi orzechami

*Mix of lettuces with vegetables in herbs, with orange vinaigrette,
pecorino and caramelized nuts*

SASSY

DOLCI

desery do wyboru dla każdego gościa / desserts for each guest to choose from

TIRAMISU

z sosem karmelowym / *with caramel sauce*

CHOCOLATE FOUNDANT

z pistacjowym środkiem / *with a pistachio center*

LIMONCELLO

z sosem cytrynowym / *with lemon sauce*

ŚWIEŻE OWOCE / FRESH FRUITS

Restauracja SASSY: 690 zł / osoba

* do każdej rezerwacji stolika dla 2 osób do wyboru butelka szampana Perrier-Jouët Grand Brut lub G.H. Mumm Grand Cordon lub Chivas Regal XV lub Wyborowa Exquisite

** północ wszyscy Goście przywitają kieliszkiem szampana

ROOF TOP by SASSY

MENU

NUMERO UNO

CICCHETI

Na początek - małe grzanki z naszej ciabatty
Small ciabatta croutons to start

TUNA & KAKAO

Pasta z tuńczyka z chrupiącą sałata, posypana kakao
Tuna paste with crispy salad, sprinkled with cacao

SARDEL

Matias i sardela z pieczoną i piklowaną cebulą, z kremem balsamicznym
Dutch herring & anchovy with roasted and pickled onion, with balsamic sauce

BACALO

Pasta z suszonego na słońcu dorsza z oliwą z oliwek i karmelizowanymi orzechami włoskimi
Sun-dried cod paste with olive oil and caramelized walnuts

PROSCIUTTO

Prosciutto San Daniele z suszonymi na słońcu pomidorkami i rukolą
Prosciutto San Daniele with sun-dried tomatoes and arugula

POLPETTE

Klopsiki z włoskiej salsicci w sosie z pieczonych pomidorów, z plastrem pecorino
Italian salsiccia meatballs in roasted tomato sauce with slice of pecorino

ROOF TOP by SASSY

NUMERO DUE

ANTIPASTI MISTO

Selekcja wędlin, bruschetta z pomidorami i mozzarella, panzerotto z pieczonym polikiem wołowym i mascarpone, mix owoców morza, kawałki parmezanu, oliwki, karczochy, pomidory suszone, arancini z burattą, sosy
Italian cut meats selection, beef chicks and mascarpone panzerotto, seafood salad, parmesan cheese, olives, artichokes, semidried tomatoes, buratta stuffed arancini, dips

NUMERO TRE

DOLCI

Do wyboru dla każdego gościa / *For each guest to choose from*

TIRAMISU – sos czekoladowy i kruszonka z brownie /
chocolate sauce and brownie crumble

CHOCOLATE FOUNDANT - z pistacjowym środkiem / *with a pistachio center*

STICKY TOFFE PUDING – sos butterscotch i mus mascarpone /
butterscotch sauce and mascarpone mousse

ROOF TOP by SASSY: 590 zł / osoba

* do każdej rezerwacji stolika dla 2 osób do wyboru butelka szampana Perrier-Jouët Grand Brut lub G.H. Mumm Grand Cordon lub Chivas Regal XV lub Wyborowa Exquisite

** północ wszyscy Goście przywitają kieliszkiem szampana

SECRET GARDEN

by SASSY

REZERWACJE:

+48 732 340 608

rsvp@besassy.pl

+48 732 340 604

SASSY | CHMIELNA 10, Gdańsk

www.sassygdansk.pl

  [sassygdansk](#)

