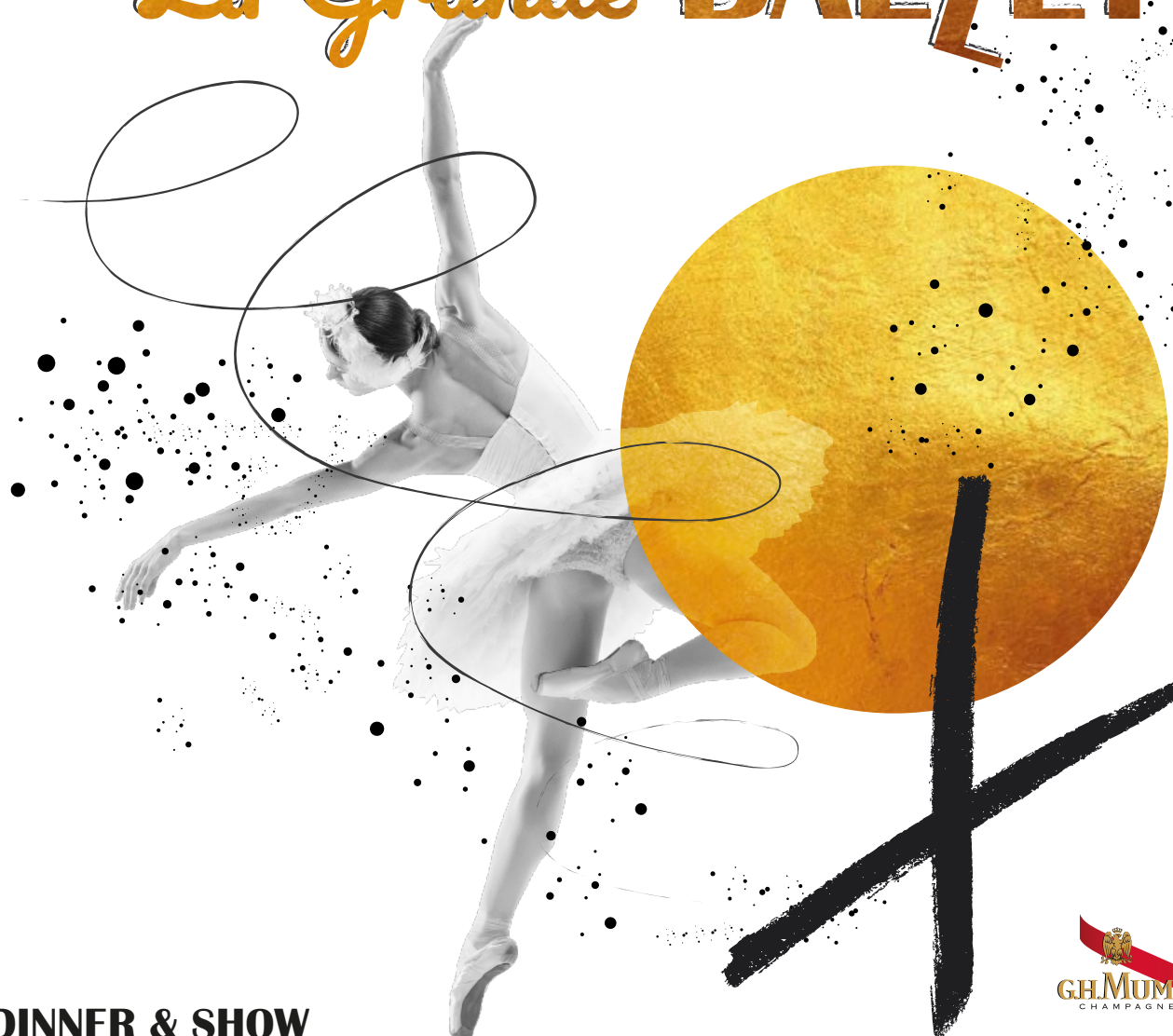


NEW YEAR'S EVE by SASSY

La Grande BALLET



RESTAURANT • DINNER & SHOW
ROOF TOP • CLUB



SASSY

ROOF TOP by
SASSY

Rezerwacje: +48 732 340 604 • rsvp@besassy.pl
www.sassygdansk.pl   [sassygdansk](https://www.instagram.com/sassygdansk)

NEW YEAR'S EVE by SASSY

La Grande BALLET

Myślicie, że sylwestrowa noc, to będzie klasyczna impreza pełna szampańskiej zabawy w blasku fajerwerków.... nic bardziej mylnego!

To nie będzie zwykłe spotkanie, to będzie ponadczasowy LA GRANDE BALLET by SASSY.

Przygotuj się na mocne wejście w Nowy Rok, pełne nieoczekiwanych zwrotów akcji, wybitnej kulinarnej i imprezowej sztuki.

Główne widowisko, jak to w balecie, skupimy wokół tańca i kto wie może narodzi się z tego niejedna prima balerina. To, co wydarzy się dookoła pozostawiamy Wam, niech każdy odegra własną rolę w tym przedstawieniu.

Po 00:00 już nic nie będzie takie samo i niczego nie trzeba się wstydzić, to w końcu **Nowy Rok 2023.**

NEW YEAR'S EVE by SASSY

La Grande BALLET

Kolacja g. 19:00

Restauracja SASSY, SASSY PRIVE & ROOF TOP by SASSY: 790 zł/osoba

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.

*do każdej rezerwacji stolika dla 2 osób do wyboru butelka szampana

G.H. Mumm Grand Cordon lub Chivas Regal XV lub Wyborowa Exquisite

Bilety wstępu:

Wejście od 23:00 - 24:00 – 150 zł | WYŁĄCZNIE W PRZEDSPRZEDAŻY

Wejście po 24:00 – 200 zł | OBOWIĄZUJE SELEKCJA

DRESS CODE

Jak na wielki BAL przystało, prosimy naszych gości, aby strój zawierał właściwą dawkę elegancji i noworocznego blichtru.

menu

PANE SELEZIONE

selekcja pieczywa własnego wypieku / *home-baked bread selection*

MASŁA SMAKOWE I PASTY / FLAVORED BUTTER AND PASTES

masło z solą maldon, masło truffle, pasta krewetkowo-homarowa, rillette z pieczonej wołowiny z kaparami
butter with maldon salt, truffle butter, shrimp-lobster paste, roast beef rillette with capers

PRIMI PIATTI



PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

do wyboru / *to choose*

TARTARE DI MANZO TARTUFFO

tatar z polędwicy wołowej, szalotka, majonez lubczykowy, cięta świeża trufła
beef tartar, shallot, lovage mayo, fresh truffle

OCTOPUS CARPACCIO

plastry marynowanej ośmiornicy, sałatka z koprem włoskim marynowanym w pomarańczach, konfitowane pomidorkami
slices of marinated octopus, fennel marinated with oranges, confit tomato

MELANZANE

panierowany plaster bakłażana, aioli, pickle z warzyw, compote z pomidorów, smażone kapary
fried aubergine, aioli, pickled vegetables, tomato compote, fried capers



menu

SECONDI PIATTI



PRZYSTAWKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS

do wyboru / to choose

CARAMELLE

cukiereczki z ciasta makaronowego, faszerowane warzywami,
pecorino i krewetkami, sos homarowy bisque
pasta dough candies stuffed with vegetables, pecorino and shrimps, lobster bisque sauce

CAPRIOLO TORTELLONI

tortelloni nadziewane sarniną w sosie z pieczeniowym
z czerwonym winem, chimichurri, pecorino
venison stuffed torteloni in wine demi sauce, chimichurri, pecorino

BRUSCHETTA VEGE

sos pomidorowy, konfitowane pomidory, relish paprykowy,
pieczony bakłażan, prażone kapary, pesto
*tomato sauce, confit tomatoes, paprika relish,
baked eggplant, roasted capers, pesto*



menu

PORTATA PRINCIPALE

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

do wyboru / to choose

DENTICCE ROSSO

smażony lucjan czerwony, zapiekane ziemniaki,
sos krewetkowo-przegrzebkowy, pomidorki z ziołami
*fried red snapper, roasted potatoes, shrimp-scallop sauce,
tomatoes with herbs*

BEEF BAROLLO

wołowina wolno duszona w winie, zapiekanka z ziemniaków,
fasolka szparagowa z salsą verde, suszone pomidorki cherry
slowly braised beef, potato cake, green bean with salsa verde, cherry dried tomato

RISOTTO PORCINI

risotto z grzybami, parmezan, świeża trufła
mushroom risotto, parmesan, fresh truffle



menu

DOLCI

DESERY / DESSERTS

ESPRESSO SEMIFREDDO

sos karmelowo kawowy, semifreddo lody, opalane marshmallow, kruche orzechowe ciasteczko
caremelle and espresso sauce, semifreddo ice cream, burned marshmallow, nuts biscuit

LIMONCELLOMISU

biskopt nasączony limoncello, mus mascarpone, zielona posypka z verbeną i matchą, waniliowy sos
sponge cake soaked with limoncello, mascarpone mousse, green verbena and matcha powder, vanilla sauce

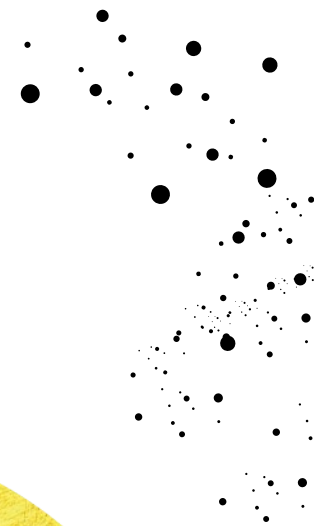
FRUTTA

selekcja owoców
fruits selection



New Year's Eve oyster menu

by BLACK OYSTER CLUB



OYSTER SET no.1

- 6 ostryg/ 6 oysters
- degustacyjny set kawiorów (5 gr x 6) /
degustation set of caviars (5 gr x 6)
- b.o.c. mignonette sauce
- hot Louisiana sauce
- limonki i cytryny /
limes and lemons

300 zł



TCHAIKOVSKY no.3

- 200 gr kawioru czarnego oraz czerwonego Extravaganza /
200gr Extravaganza black and red caviar
- królewskie kiszonce /
kings pickles & peppers
- plastry wędzonego łososia z szafranową śmietaną /
smoked salmon slices with saffron cream
- 20 ostryg (dodatkowa ostryga 20 zł za 1 sztukę) /
20 oysters (additional oyster 20 zł / 1 piece)

1500 zł

LA PERLA no.2

- 2 czarne ostrygi w czarnej muszli z kawiozem oraz jadalną perłą /
2 black oysters in black shell with caviar and edible pearl

90 zł

