



**M15**  
mamuszki 15

cena  
do 30.11.2024  
**549**  
zł/os.

cena  
po 30.11.2024  
**599**  
zł/os.

# Sylwester NAD MORZEM W SOPOCIE

Jedyny taki Sylwester w Sopocie!

Poczuj się jak prawdziwy VIP, baw się w kameralnym gronie  
i przywitaj Nowy Rok w **wyjątkowym miejscu!**

**Plaża, morze, moło i rozgwieżdzone niebo** to otoczenie pięknie urządzonego lokalu M15.

Gości witamy **suto zastawionym stołem i gorącymi przebojami** ostatnich dekad.

Wieczór rozpoczynamy **wykwintną 3-daniową kolacją serwowaną.**

Do wyboru menu tradycyjne i wegańskie

- o swoim wyborze poinformuj nas mailowo: [kontakt@m15.sopot.pl](mailto:kontakt@m15.sopot.pl).

Przez całą noc dostępny jest **bogaty bufet i doskonale zaopatrzone bar.**

W cenie **nielimitowane napoje bezalkoholowe oraz butelka wina lub 0,5 l wódki na parę  
i kieliszek szampana GH Mumm** o północy na osobę.

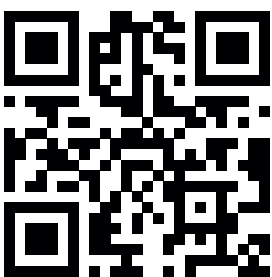
O dobrą zabawę zadba **DJ** a o komfort Gości **miła i zaangażowana obsługa.**

Czekamy na Was!

Bawimy się od 20.30 do 3.00!

**PROMOCYJNE CENY NA SZAMPANA GH MUMM OD 100 ZŁ!**  
i inne alkohole i drinki

ZAMÓW ONLINE



M15  
mamuszki 15

# MENU SYLWESTROWE

## KOLACJA SERWOWANA

### PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka z sosem ponzu i czarną truflą

### ZUPA

Consomme tajskie z makaronem soba, chrupiącymi warzywami, carpaccio z polędwicy wołowej, sezamem, limonką i kolendrą, kość ze szpikiem pieczonym i sosem chimichurri

### DANIE GŁÓWNE

Filet z jesiotra syberyjskiego, sos kawiorowy, puree muślinowe, chrupiące warzywa w emulsji

### WERSJA WEGAŃSKA

### PRZYSTAWKA

Mezze ( falafel z sosem tahini i sumakiem, humus z groszkiem i smażonym bobem, warzywa w cieście pakora z konfiturą daktylową, bakłażan marynowany w miso )

### ZUPA

Consomme grzybowe z oliwą szafranową, smażonym borowikiem, sałatką warzywną i kluseczkami półfrancuskimi

### DANIE GŁÓWNE

Dynia pieczona z pomarańczą, salsa z pieczonego ananasa i papryki, puree z fioletowego kalafiora z wanilią



### BUFET ZIMNY

Grawlax z troci wędrownej z majonezem wasabi i sosem Teriyaki

Vol-au-vent z baba ghanoush

Śledź kimchi

Tatar wołowy z Pniew na pumperniklu

Pate z gęsich wątróbek z masłem palonym

Humus dyniowy z granatem i sumakiem

Selekcja sałat z figą, serem kozim i orzechami włoskimi

Carpaccio z kałamarnicy humbolt

Vitello tonnato

Terina z warzyw i truflii

Sosy i dresingi

Selekcja pikli

Selekcja sałat z pstrągiem wędzonym, piklowany makaron z dyni, żółty burak kompresowany

### BUFET CIEPŁY

Consome z wędzonych ryb z warzywami, pieczone pierożki z sandacza

Halibut z salsą mango i awocado, ryż smażony z warzywami i jajkiem

Cukinia faszerowana kaszą, pomidorami i warzywami ze świeżą truflą

Gnocchi z pesto bazyliowym i kozim serem

Musaka warzywna

Kofty baranie, kasza perłowa z grzybami,

jogurt z miętą i limonką

Cielęcina duszona w białym winie

z puree ziemniaczanym i warzywami

### DESERY

Limoncello

Krem kataloński

Bonoffee

Brownie dyniowe z szafranem

