

## **KARAIBSKI SYLWESTER** **„NA KRAŃCU ŚWIATA”**

**Na Molo, na wodzie, na krańcu świata,  
na Karaibach, na plaży pod palmami...**

**Tak egzotycznie możecie spędzić Sylwestra, i to w Pucku!**

Szef Kuchni Bogusław Kamiński stworzył menu, które przeniesie Wasze kubki smakowe na dalekie, tropikalne wyspy.

Restauracja Na Molo zmieni się na tę magiczną noc w karaibską plażę!  
DJ No Name zadba o gorące rytmy... jednym słowem - ten Sylwester będzie niezapomniany.

### **MENU**

**Przystawka Specjalność kuchni karaibskiej – Accras de morue**

Mięso krewetki i dorsza, panierowane i pieczone, podane na sałacie z sosem słodko-kwaśnym chilli

**Zupa Hot Pot ze strusia**

Orientalny rosół z grzybami mung oraz pierożkami mięsnymi i warzywnymi

**Danie główne Jamaican jerk**

Południczki wieprzowe wolno pieczone w przyprawach jamaican jerk, granatowe ziemniaki, sałatka z warzyw, awokado i zielonej soczewicy sos limonkowo-gorzycowy z miodem

**Deser Flan**

Pudding waniliowy zapiekany z karmelem na cukrze trzcinowym krem kokosowy, mus z bananów, owoc marakui

*Istnieje możliwość skorzystania z menu wegetariańskiego*

### **Słodki bufet**

Szaszłyki owocowe, Mus kokosowy z biszkoptem w rumie, Pudding z czarnego ryżu z sosem mango  
owoce egzotyczne

### **Szwedzki stół – przekąski zimne**

Bokity – zapiekane bułeczki z 3 rodzajami farszu (wędzony pstrąg / awokado, chilli, ser Manchego / wieprzowina z warzywami i sosem chilli)

Sałatka z owoców morza z ananase

Pierścienie kalmarów w panierce sezamowej z salsą chilli i sosem czosnkowo-jogurtowym

Szarpane policzki wołowe w placku kukurydzianym z karaibską salsą na bazie chilli i mango

Sałata z kurczakiem pieczonym w kokosie, ryżem i kolorowymi warzywami

### **Szwedzki stół – przekąski ciepłe**

Kofty – mięsne szaszłyki z mielonej wołowiny z dipem jogurtowym

Halibut pieczony w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym i chilli

Indyjski kurczak colombo – udka zapiekane w przyprawach w sosie własnym

Curry warzywne

Pieczone plantany w oliwie i ziołach

Warzywa pieczone z trawą cytrynowym pod sosem garam masala

### **Napoje**

Bufet kawowy: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną – bez ograniczeń

sok jabłkowy, sok pomarańczowy / napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7up – bez ograniczeń

Kieliszek katalońskiego wina musującego Cava o północy

0,5 l wódki Stock Prestige / parę

**Cena:** 310 zł / osobę – przy rezerwacji całej łoży (min. 8 osób)

330 zł / osobę – przy rezerwacji do 30.11.2021

350 zł / osobę – cena standardowa

**Rezerwacje:** 570 929 400, 577 678 899 [restauracja@namolopuck.pl](mailto:restauracja@namolopuck.pl)

Rezerwacja łoży wyłącznie dla grup 8-10 osobowych. Podczas imprezy obowiązują stoliki wieloosobowe