

WALENTYNKI 2026 VALENTINE'S DAY

Zarezerwuj **walentynkowy pobyt z kolacją** w Savoré Restauracji
przygotujemy dla Ciebie wyjątkową niespodziankę na pobyt:

- komfortowy nocleg w pokoju
- słodkie powitanie i płatki róż w pokoju
- śniadanie podane do łóżka (na życzenie)
- możliwość bezpłatnego przedłużenia doby do 13:00 (według dostępności)
- 6 daniowa kolacja pełna afrodyzjaków

Cena za pakiet 1099 PLN: 2 osoby, 1 doba, kolacja 14 lutego
Tylko rezerwacje bezpośrednie. Szczegóły i warunki oferty w Dziale Reservations:
☎ +48 22 102 71 20 ✉ reservations@unique-hotels.pl

Book a **romantic Valentine's stay with dinner** at Savoré Restaurant
and we'll treat you to a special romantic surprise:

- a comfortable overnight stay
- sweet welcome & rose petals in your room
- breakfast served in bed (on request)
- complimentary late check-out until 1:00 p.m. (subject to availability)
- a 6-course dinner full of aphrodisiacs

Package price 1099 PLN: for 2 people, 1 night, dinner on 14 February
Direct bookings only. For details and terms, contact the Reservations:
☎ +48 22 102 71 20 ✉ reservations@unique-hotels.pl

MENU WALENTYNKOWE

KOLACJA WALENTYNKOWA | 14 LUTEGO, GODZ. 19:00

6 daniowa kolacja pełna afrodyzjaków, pobudzająca zmysły.
Menu specjalnie opracowane na okazję przez naszego Szefa Kuchni Tomasza Koprowskiego.
Do kolacji w prezencie kieliszek prosecco na powitanie.

SET 6-DANIOWY

Ostryga

limonka | wędzona sól kłodawska

Tatar z pietruszki

oliwa pomidorowa | mus z bakłażana tymianek

Krem z cukinii

chili | cynamon

Filet z sandacza

pieczony por | kapusta włoska
z pomidorami

Pierś z perliczki

gratin ziemniaczany | purée z brokułu
sos borowikowy

Biała czekolada

truskawka | banan | papaja

SET 6-DANIOWY WEGE

Pomidor suszony

limonka | wędzona sól kłodawska

Tatar z pietruszki

oliwa pomidorowa | mus z bakłażana tymianek

Krem z cukinii

chili | cynamon

Stek z selera

pieczony por | kapusta włoska
z pomidorami

Risotto z borowikami

purée z brokułu | puder grzybowy
oliwa pietruszkowa

Biała czekolada

truskawka | banan | papaja

VALENTINE'S MENU

VALENTINE'S DINNER | 14 FEBRUARY, 7:00 PM

A six-course dinner full of aphrodisiacs, designed to awaken the senses.
A special menu created for the occasion by our Head Chef, Tomasz Koprowski.
A welcome glass of prosecco included with the dinner – our gift to you.

6-COURSE SET

Oyster
lime | smoked Kłodawa salt

Parsley tartare
tomato oil | aubergine mousse | thyme

Courgette cream soup
chilli | cinnamon

Zander fillet
roasted leek | savoy cabbage
with tomatoes

Guinea fowl breast
potato gratin | broccoli purée
porcini mushroom sauce

White chocolate
strawberry | banana | papaya

6-COURSE VEGE SET

Sun-dried tomato
lime | smoked Kłodawa salt

Parsley tartare
tomato oil | aubergine mousse | thyme

Courgette cream soup
chilli | cinnamon

Celeriac steak
roasted leek | savoy cabbage
with tomatoes

Porcini mushroom risotto
broccoli purée | mushroom powder
parsley oil

White chocolate
strawberry | banana | papaya