

A group of people, including a man with a beard and a woman, are smiling and holding up champagne glasses filled with bubbly liquid. The background is dark with many small, out-of-focus lights, creating a festive atmosphere. The word 'MENU' is written in large, bold, white capital letters, and 'Sylwester 2026' is written below it in a slightly smaller, white serif font.

MENU

Sylwester 2026

390zł/os + Paring 120zł/os.

ARCHE HOTEL
KLASZTOR WROCŁAW

MICHELIN
2026



HISTORIA OGRODU

Zapraszamy na wyjątkową podróż przez cztery pory roku zamknięte w smakach naszego ogrodu. Każde danie opowiada historię pracy rąk, cierpliwości i szacunku do natury – od pierwszych wiosennych zbiorów, przez letnie bogactwo warzyw i owoców, aż po jesienne przetwory przygotowywane z myślą o zimie. W menu wykorzystamy własne warzywa, owoce, kiszonki, konfitury, soki i marynaty, pokazując, jak ogród może karmić przez cały rok. To opowieść o sezonowości, tradycji i radości dzielenia się tym, co udało się wyhodować i zachować na długie miesiące. W sylwestrowy wieczór wspólnie podsumujemy mijający rok, celebrując jego smaki w eleganckiej formie degustacyjnej.

A R C H E H O T E L

KLASZTOR WROCŁAW

MENU SYLWESTROWE 2026

- Na początek towarzyszyć będzie **selekcja chlebów** z naszej piekarni oraz masło Ślubowskie
- **Tatar z buraka** marynowanego w miodzie truflowym z Kawiolem Antonius
- **Ozór wołowy** dojrzewający z marynowana porzeczka i glace śliwkowe bbq
- **Pieróżek z szarpanej kaczki** z wasabi i consomme czereśniowe
- **Sztufada rybna** ze smażonym przegrzebkim sos bernaise z dodatkiem kawioru i ikry
- **Tartaletka ziemniaczana** z kiszonym bobem i śmietaną z dodatkiem czarnego bzu
- **Sztuka mięs dojrzewających** z sosem demi glace i magnolią, puree z ogrodowego topinambura
- **Ptyś Klasztorny** z wiśnią ogrodową i korzeną nutą
- **Petit fours**

ARCHE HOTEL

KLASZTOR WROCŁAW