

Szanowni Państwo!

Chcielibyśmy zaprosić Was do skorzystania ze świątecznej oferty spotkań oraz kolacji firmowych w restauracji [hub.praga](https://www.hub.praga.pl).

Do Waszej dyspozycji oddajemy całość restauracji, która może pomieścić do 22 osób. Istnieje również możliwość zorganizowania bardziej kameralnego spotkania dla dowolnej liczby gości.

Szef Witek Iwański reinterpretował klasykę świąteczną i opracował menu degustacyjne o lekkiej i pełnej smaku formie.

Dodatkowo mogą Państwo skorzystać z oferty zestawów prezentowych Christmax Box oraz możliwości zakupu karty podarunkowej do wykorzystania w [hub.praga](https://www.hub.praga.pl).

Do zobaczenia przy stole!

zespół [hub.praga](https://www.hub.praga.pl)

# wieczór hub.praga

## à la carte – propozycja 1

zimowa sałata z pachnotką i brusznicą  
pieczony burak, chrzan i ikra  
pieczywo z makiem, masło

ostryga, gruszka nashi, sherry  
tatar wołowy, parfait, żółtko po japońsku  
brukiew z truflami

gotowany jesiotr, wermut, kalarepa dodaj Antonius 3g +39pln  
pączek z węgorzem, spice rub, rzepa

pierogi szalotkowe w bulionie borowikowym, jałowiec  
sandacz w cieście francuskim, włoska kapusta  
polski jeleń, faszerowane daktyle, mody jarmuż

ciastko czekoladowe, piernik, porzeczką  
deser maślany, słony karmel  
selekcja petit fours

5 dań z wyborem  
snaki  
petit fours  
320pln/os

danie specjalne  
polski kawior Antonius 50g,  
wędzona śmietana, gofry 460pln



\* Pracujemy na produktach sezonowych. Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie

HJB  
hub.praga

MICHELIN  
2023

# wieczór hub.praga

## mała degustacja – propozycja 2

zimowa sałata z pachnotką i brusznicą  
pieczony burak, chrzan i ikra  
pieczywo z makiem, masło  
ostryga, gruszka nashi, sherry

tatar wołowy, parfait, żółtko po japońsku / brukiew z  
trufkami

gotowany jesiotr, wermut, kalarepa dodaj Antonius 3g +39pln

pączek z węgorzem, spice rub, rzepa / pierogi  
szalotkowe w bulionie borowikowym, jałowiec

sandacz w cieście francuskim, włoska kapusta /  
polski jeleń, faszerowane daktyle, mody jarmuż

ciastko czekoladowe, piernik, porzeczką  
deser maślany, słony karmel

10 dań  
snaki  
petit fours  
390pln/os

danie specjalne  
polski kawior Antonius 50g,  
wędzona śmietana, gofry 460pln



\* Pracujemy na produktach sezonowych. Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie

HJB  
hub.praga

MICHELIN  
2023

# wieczór hub.praga

## duża degustacja – propozycja 3

zimowa sałata z pachnotką i brusznicą  
pieczony burak, chrzan i ikra  
pieczywo z makiem, masło  
ostryga, gruszka nashi, sherry

tatar wołowy, parfait, żółtko po japońsku  
brukiew z truflami

gotowany jesiotr, wermut, kalarepa dodaj Antonius 3g +39pln

pączek z wędzonym, spice rub, rzepa  
pierogi szalotkowe w bulionie borowikowym,  
jałowiec

sandacz w cieście francuskim, włoska kapusta  
polski jeleń, faszerowane daktyle, mody jarmuż

ciastko czekoladowe, piernik, porzeczką  
deser maślany, słony karmel

12 dań  
snaki  
petit fours  
520pln/os

danie specjalne  
polski kawior Antonius 50g,  
wędzona śmietana, gofry 460pln



\* Pracujemy na produktach sezonowych. Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie

HUB  
hub.praga



# karta podarun- kowa

Kolacja w hub.praga to  
wyjątkowy pomysł na prezent  
zarówno dla bliskich, jak i dla  
partnerów biznesowych.



mała degustacja 390pln  
duża degustacja 520pln



# christmas box



250pln

skład:  
oliwa borowikowa  
sól truflowa  
hub praliny i migdały  
mieszanka na kompot z suszu

możliwość personalizacji  
logo firmowe  
zamówienia do końca  
listopada 2023

HJB  
hub.praga

MICHELIN  
2023

Restauracja hub.praga to autorski projekt szefa Witka Iwańskiego — jednego z najbardziej doświadczonych i utytułowanych kucharzy w Polsce. Menu restauracji opiera się zrównoważonej kuchni, współgra z porami roku oraz nawiązuje do miejsca, w którym żyjemy. Witek doświadczenie zdobywał w jednych z najciekawszych i wymagających restauracji na świecie, m.in. skandynawskich Maaemo, Frantzen, czy Daniel Berlin oraz Azurmendii w Hiszpanii.

Został wyróżniony m.in. tytułem Chefa Roku w Polsce przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną oraz przewodnik Gault&Millau. W 2023 hub.praga dołączył do restauracji wyróżnionych w przewodniku Michelin.

hub.praga  
Jagiellońska 22, Warszawa  
+48 570 610 550  
hello@hub-praga.pl