

# Świąteczna oferta

## Ferment Group

Spotkajmy się przy wspólnym stole celebrując wyjątkowe chwile

MICHELIN  
2023



butchery  
& wine



butchery  
& wine Gdynia

Koneser  
Grill

R O Z B R A T

*Le*  
BAPACI  
CUCINA

KIE  
LISZ  
KI  
NA  
PROZ  
NEJ



## Wine bar lekka polska kuchnia

### SET MENU 280 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓL

ZUPA  
JEDNA DLA WSZYSTKICH

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

### SET MENU 350 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓL

ZUPA  
JEDNA DLA WSZYSTKICH

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 8 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

Kieliszki na Próżnej to miejsce gdzie pierwsze skrzypce gra wino a my oferujemy Państwu wybór ponad 250 wyselekcjonowanych win od małych i średnich producentów, przede wszystkim z Europy z dużym naciskiem na Włochy.

Kieliszki na Próżnej to miejsce w którym poszukujemy idealnej równowagi między tym co w kieliszku a tym co na talerzu. Kieliszki na Próżnej mieszczą się w historycznej, zabytkowej, odrestaurowanej kamienicy. Miejsce, które chce z nami dzielić się swoją historią, a my do tej historii podchodzimy z ogromny szacunkiem.

Po wejściu do restauracji wzrok przyciąga ręcznie malowany mural Mariusz Tarkawian a wewnątrz ukazuje nam historię tego miejsca.

Kieliszki na Próżnej to interesujące, ciepłe miejsce, gdzie każdy czuje się swobodnie.

Kieliszki na Próżne to idealna restauracją na kolację zasiadaną dla 50 osób.

Restauracja dysponuje również oddzielną salą VIP dla 14 osób.

Możliwość wynajęcia restauracji na wyłączność.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Próżna 12 Warszawa (Śródmieście)

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047



## Prawdziwa włoska kuchnia

### SET MENU 300 ZŁ./OS.

CICHETTI  
SERWOWANE W STÓŁ

PRZYSTAWKI  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
(JEDEN DLA WSZYSTKICH)

### SET MENU 400 ZŁ./OS.

CICHETTI  
SERWOWANE W STÓŁ

PRZYSTAWKI  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
(JEDEN DLA WSZYSTKICH)

### SET MENU 500 ZŁ./OS.

CICHETTI  
SERWOWANE W STÓŁ

PRZYSTAWKI  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
(JEDEN DLA WSZYSTKICH)

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

W Le Braci zabierzemy Was w podróż do włoskiej kuchni z której czerpiemy to, za co wszyscy ją kochamy – smak, autentyczność, prostotę, najwyższej jakości produkt, tradycję i bezkompromisowość.

Wnętrze restauracji Le Braci jest dziełem Kacpra Gronkiewicza- najzdolniejszego artysty-architekta. Kacper- wykorzystując włoską zielen i polską porcelanę stworzył - niebanalne, ciepłe wnętrze pełne detali i nieoczywistych skojarzeń.

W 2022 Restauracja Le Braci znalazła się w zaszczytnym gronie 23 najpiękniejsza restauracja na świecie wybrana przez jury Dezeen Awards spośród 5400 restauracji.

Tu najwyższa jakości designu spotyka się z kulinarną ucztą.

Le Braci jest idealną restauracją na kolację zasiadaną dla 40-60 osób.

Kolacja w formule standing party ok 100 osób.

Restauracja dysponuje również oddzielną salą VIP dla 12 osób.

Możliwość wynajęcia restauracji na wyłączność.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Górnoślaska 24 Warszawa (Śródmieście)

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047



**R O Z B R A T**

MICHELIN  
2023

## Casual Fine Dining menu degustacyjne

### SET MENU 350 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
JEDNE DLA WSZYSTKICH

### SET MENU 450 ZŁ./OS.

AMUSE-BOUCHE

PRZYSTAWKI  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

ZUPA  
JEDNA DLA WSZYSTKICH

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
JEDEN DLA WSZYSTKICH

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

Rozbrat 20 - restauracja Fine Dining znajdująca się na warszawskim Powiślu, w której chcemy dzielić się z Wami, tym co sprawia nam największą przyjemność. Naszą ciekawością i miłością do dobrego jedzenia oraz otaczania Was najlepszą gościnnością. Dzielimy się z Wami naszym gotowaniem, w którym najważniejszy jest smak. Różnorodność tekstur w naszej kuchni jest ważna, ale chcielibyśmy abyście zapamiętali smak i cieszyli się nim tak samo mocno, jak my przy jego tworzeniu. Nowe wnętrze Rozbrat 20 wykonane jest z wyselekcjonowanych materiałów najwyższej jakości, zgodnie z ideą jakość do jakości. W tym miejscu najważniejsze jest kuchnia stąd osiowe okno w centralnym punkcie, przez które obserwujemy to, co dzieje się na kuchni. Współczesny Fine Dining kojarzy na się z Quiet Luxury, czyli dyskretnym luksusem - trendem w architekturze, designie i modzie. Zależało nam na prostych, minimalistycznych formach z najlepszych materiałów. Użyliśmy do tego naturalnego drewna, skóry i miedzi.

Rozbrat 20 jest idealną restauracją na kolację zasiadaną- ustalamy indywidualnie.

Restauracja dysponuje również oddzielną salą VIP dla 12 osób.

Możliwość wynajęcia restauracji na wyłączność.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Rozbrat 20 Warszawa (Powiśle)

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047





## Steki

### SET MENU 390 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓL

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

### SET MENU 510 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓL

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 12 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

Wyselekcjonowana najlepsza polska wołowina z kontrolowanych hodowli pochodząca od zaprzyjaźnionych producentów.

Znajdziecie u nas prawie 200 etykiet win białych, czerwonych, musujących i deserowych.

Nasza karta została doceniona przez przewodnik Michelin oraz wielokrotnie przez prasę branżową. Ponadczasowa i efektowna otwarta industrialna przestrzeń, podkreślona dużymi oknami, ocieplona drewnianymi elementami.

Wnętrze w którym światło aranżuje nam przestrzeń.

Miejsce do którego chce się wracać, aby czerpać z jego kultowości.

Butchery&Wine Warszawa jest idealną restauracją na kolację zasiadaną dla 26-28 osób.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Żurawia 22 Warszawa (Śródmieście)

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047

# Koneser Grill

MICHELIN  
2023

## Ogień i steki



### SET MENU 290 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓŁ

DANIE GŁÓWNE  
SERWOWANE W STÓŁ

DESER  
(JEDEN DLA WSZYSTKICH)

### SET MENU 320 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓŁ

ZUPA  
(JEDNA DLA WSZYSTKICH)

DANIE GŁÓWNE  
SERWOWANE W STÓŁ

DESER  
(JEDEN DLA WSZYSTKICH)

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

Koneser Grill to miejsce dla miłośników jedzenia, grilla, najwyższej jakości produktu i dobrego wina. W gotowaniu używamy klasycznych technik opartych na dymie, grillowaniu, wędzeniu, a jedzenie serwujemy w przyjaznej, domowej atmosferze.

Jesteśmy odważni w tym co robimy. Nie boimy się żywiołu i potrafimy go okiełznać. To ,co wyróżnia miejsce od pierwszych chwil to piękne industrialne wnętrze, świetny design i swobodna atmosfera. Restauracja zlokalizowana jest w Centrum Praskim Koneser na terenie zabytkowej wytwórni wódki.

Koneser Grill jest idealną restauracją na kolację zasiadaną dla 52 -62 osób.

Restauracja dysponuje również oddzielną salą VIP dla 16 osób.

Możliwość wynajęcia restauracji na wyłączność.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Żąbkowska 29 Warszawa (Praga- Północ)

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047



## Steki

### SET MENU 240 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓŁ

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

### SET MENU 340 ZŁ./OS.

PRZYSTAWKI  
SERWOWANE W STÓŁ

DANIE GŁÓWNE  
WYBIERANE OSOBIŚCIE

DESER  
WYBIERANY OSOBIŚCIE

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OSÓB  
NAPOJE LICZONE WG SPOŻYCIA  
DO CAŁOŚCI DOLICZAMY SERWIS 12,5% OD KOŃCOWEGO RACHUNKU

Wyselekcjonowana najlepsza polska wołowina z kontrolowanych hodowli pochodząca od zaprzyjaźnionych producentów.

Wyjątkowa restauracja w Trójmieście, gdzie jakość produktu i serwisu jest najwyższa.

Dbamy o to, aby w menu były regionalne produkty.

W nowej restauracji Butchery&Wine w Gdyni używamy kurtyn, krat i polichromii, żeby stworzyć wielką scenografię spektaklu jakim jest karmienie. Za inspirację posłużyły nam obrazy Wojciecha Fangora, chyba jedyne polskiego artysty który miał indywidualną wystawę w nowojorskiej Momie.

Wnętrza, czy scenografia kojarzą się na ogół z czymś statycznym, z nieruchomym tłem dla teatralnej akcji. Używając rekwizytów podpatrzonych u Fangora, krat, czy gradientowych iluzji optycznych staramy się to zmienić, wprowadzić do wnętrza ruch.

Butchery&Wine Gdynia jest idealną restauracją na kolację zasiadaną dla 40 osób.

Restauracja dysponuje również oddzielną salą VIP dla 6-8 osób.

Możliwość wynajęcia restauracji na wyłączność.

DANE KONTAKTOWE:

ul. Abrahama 41 Gdynia

Rezerwacje grupowe:

E-mail: [monika@fermentgroup.pl](mailto:monika@fermentgroup.pl)

Tel.: +48 797 451 047