

Spędź w hub.praga Nowy Rok!

English below

Spędź z nami Nowy Rok. Z tej okazji otwieramy dla Ciebie Szampana Sadi Malot

W ten wyjątkowy dzień otworzymy wyjątkową butelkę szampana – Sadi Malot Les Cretes w rozmiarze Methuselah, czyli 6 litrów.

Spotkajmy się na lunchu od godziny 13:00, wczesnej kolacji od godziny 17:00 lub na kolacji od godziny 20:00. Kieliszek szampana jest już częścią menu.

Sadi Malot Les Cretes to mały producent z Villers-Marmery. Posiada 10 hektarów, obsadzonych w 80% chardonnay i 20% pinot noir. Producent uprawia grona w modelu organicznym i wierzy, że to przyjazne środowisku podejście jest kluczem do jakości ich szampana.

Les Cretes, czyli etykieta, którą będziemy serwować tego dnia, to 100% chardonnay z działek o statusie premier cru z 20% dodatkiem solery. Dojrzewa minimum 48 miesięcy na osadzie. To bardzo głęboki i elegancki styl o niedużym (bo 4g) dosage.



[rezerwuj](#)

Sylwester hub.praga

Lunch godzina 13:00 - 2,5h

Małe menu degustacyjne 420zł/os

Kolacja godzina 17:00 - 2,5h

Małe menu degustacyjne 450zł/os

Kolacja godzina 20:00 – 3h

Duże menu degustacyjne 650zł/os

W cenę wliczony jest aperitif w postaci kieliszka szampana. Cena nie obejmuje pozostałych alkoholi i napoi.

W momencie dokonania rezerwacji obowiązuje przedpłata za menu

HUB
hub.praga



Spend New Year's Eve at hub.praga!

Spend New Year's Eve with us. To celebrate this occasion, we are opening Sadi Malot Les Champagne!

On this special day, we will be opening a very special bottle of champagne - Sadi Malot Les Crêtes in the Methuselah size of 6 litres.

Meet us for lunch from 1 PM, early dinner from 5 PM or diner from 8 PM. A glass of champagne is already part of the menu.

Sadi Malot Les Crêtes is a small producer from Villers-Marmery, owning 10 hectares, planted with 80% chardonnay and 20% pinot noir. The producer grows organic grapes and believes that this environmentally-friendly approach is key to the quality of their champagne.

Les Crêtes, the brand we will be serving on the day, is 100% chardonnay from premier cru lots with added 20% solera. Matured for a minimum of 48 months on the lees. It is a very deep and elegant style with a small (4g) dosage.



rezerwuj

New Year's Eve at hub.praga

Lunch at 1pm - 2,5h
small tasting menu 420zł/pp

Early dinner at 5pm - 2,5h
small tasting menu 450zł/pp

Dinner at 8pm – 3h
Big tasting menu 650zł/pp

The price includes an aperitif – a glass of champagne.
The price does not include other alcohol or drinks
Prepayment required at the time of the booking for menu