

Kolacja sylwestrowa w hub.praga!

Spędź z nami Nowy Rok!

Z tej okazji otwieramy dla Ciebie Szampana Beurton'a Reserve 424 Brut.

Minione miesiące były dla nas wyjątkowe - chcemy pożegnać ten rok razem z Wami. 31 grudnia poprowadzimy trzy serwisy w różnych porach. Spotkajmy się na lunchu od godziny 12:30, wczesnej kolacji od godziny 16:30 lub na kolacji od godziny 20:00.

Otworzymy dla Was szampana – Beurton'a Reserve 424 Brut w rozmiarze Methuselah, czyli 6 litrów. Jest to mieszanka szczepów Meunier 40% - Chardonnay 20% i Pinot Noir 40% o bukiecie bogatym i hojnym zapachu, który łączy w sobie siłę i świeżość. Kwiatowy charakter dojrzałej pszenicy i rzepaku, z nutami pralin i świeżej bezy. Wino to jest wyraziste, świeże, soczyste i owocowe. Podczas otwierania wina można wyczuć nuty orzechów laskowych, migdałów. Kolacji będzie towarzyszyła selekcja win lub napoi bezalkoholowych.



[rezerwuj](#)

Sylwester hub.praga

Lunch godzina 12:30 – 2,5h

Menu a la carte

Aperitif, selekcja win, napoje – 850zł/os

Wczesna kolacja godzina 16:30 – 2,5h

Małe menu degustacyjne

Aperitif, selekcja win, napoje – 1150zł/os

Kolacja godzina 20:00 – 3h

Duże menu degustacyjne

Aperitif, selekcja win, napoje – 1450zł/os

Cena obejmuje selekcje win i napoi bezalkoholowych, wodę i kawę. Serwis w wysokości 10% zostanie doliczony do rachunku. W momencie dokonania rezerwacji obowiązuje przedpłata 500zł/os.

Spend New Year's Eve at hub.praga!

Celebrate New Year's Eve with us!

On this special occasion, we will open a bottle of Beurton Reserve 424 Brut Champagne.

The past months have been truly exceptional – and we wish to bid farewell to this year together with you. On December 31st, we will host three services at different times: join us for lunch from 12:30, an early dinner from 16:30, or our New Year's Eve dinner from 20:00.

We will be pouring a Methuselah (6 litres) of Beurton Reserve 424 Brut – a blend of 40% Meunier, 20% Chardonnay and 40% Pinot Noir. Its bouquet is rich and generous, combining strength and freshness. Floral notes of ripe wheat and rapeseed intertwine with hints of praline and fresh meringue. On the palate, it is expressive, fresh, juicy and fruity, with subtle nutty aromas of hazelnuts and almonds as it opens. The dinner will be accompanied by a fine wine selection or non-alcoholic pairings.



reserve

hub.praga NYE

Lunch 12:30 – 2,5h

Menu a la carte

Aperitif, wine selection, beverages – 850zł/pp

Early dinner 16:30 – 2,5h

Small tasting menu

Aperitif, wine selection, beverages – 1150zł/pp

Dinner 20:00 – 3h

Big tasting menu

Aperitif, wine selection, beverages – 1450zł/pp

The price includes a wine and non-alcoholic pairing, water, and coffee. A 10% service charge will be added to the bill. A prepayment of 500 PLN per person is required at the time of booking.

