

MENU SEZONOWE

Seasonal menu

Zupa: Krem z pieczonej dyni z francuską bagietką zapiekaną z serem Grana Padano i olejem z pestek dyni 🌿

Soup: Pumpkin creamy soup with french baguettes toasted with Grana Padano cheese and pumpkin oil

35 PLN

Przystawka/Sałatka: Croissant z pastą z awokado, podsuszanymi pomidorami śliwkowymi i krewetkami, sosem remoulade oraz rukolą

Starter/Salad: Croissant with avocado, dried plum tomatoes and shrimps, remoulade sauce and arugula

49 PLN

Dania główne: Comber z jelenia z purée z pieczonego buraka, paryskimi gnocchi z tymiankiem, chipsami z topinamburu, brokułem gałązkowym oraz sosem z czerwonego wina

Main courses: Venison backstrap with beetroot purée, parisian gnocchi with thyme, jerusalem artichoke chips, spring broccolli and red wine sauce

120 PLN

Borowiki w śmietanie z makaronem fregola, pietruszkowym purée oraz oliwą lubczykową 🌿

Pan fried porcini with fregola pasta and creamy sauce, parsnip purée and lovage oil

67 PLN

Deser: Paris-Brest z figami, kawowym ganache, musem z białej czekolady i tahini

Dessert: Paris-Brest with figs, chocolate ganache, white chocolate and tahini mousse

30 PLN

● Szczególnie polecane Spécialités de la maison Our recommendations Specialites de la maison

Sezonowana wołowina
Seasoned beef

Ryby i owoce morza
Fish and seafood

Zapytaj naszą obsługę o aktualną ofertę | *Ask our staff about the current offer*

● Dodatki do wyboru | Optional extras

Warzywa sezonowe w emulsji maślanej
Seasonal vegetables in butter emulsion

23 PLN

Frytki belgijskie
Belgian fries

23 PLN

Świeże sałaty z vinaigrette
Fresh salads with vinaigrette

23 PLN

Risotto z pesto bazyliowym
Risotto with basil pesto

23 PLN

Ziemniaki la Ratte z koperkiem
La Ratte potatoes with dill

23 PLN

Sosy
Sauces

10 PLN

Szparagi z patelni z masłem i świeżymi ziołami
Pan-fried asparagus with butter and fresh herbs

25 PLN

🌿 - danie wegetariańskie /
vegetarian meal

MENU

Tworząc dania na waszych talerzach dbamy o pochodzenie składników. Starannie selekcjonujemy dostawców, skupiamy się na produkcji. Sami też wypiekamy pieczywa, sezonujemy mięsa, uprawiamy ogród warzywno – ziołowy, a wino domu Château Isolette jest owocem pielęgnowanych przez nas winorośli w Dolinie Rodanu.

GOTOWY NA NOWE DOŚWIADCZENIA?

When creating dishes on your plates, we care about the origin of all the ingredients. We carefully select our suppliers, with a focus on the product. We also bake home bread, season meats, cultivate a vegetable-herb garden, and the Château Isolette wine is the fruit of our nurtured vineyards in the Rhone Valley.

READY FOR NEW EXPERIENCES?

● Przystawki Starters

Zupa rybna z krewetkami, warzywami, ziołami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem 42^{PLN}
Fish soup with prawns, vegetables, herbs, sour cream and dill

Krem z borowików z chipsami z boczniaka i chantilly 33^{PLN}
aromatyzowanym grzybami ● WEGE
Boletus cream with oyster mushroom chips and flavoured chantilly creme

Krewetki w białym winie i śmietanie, z chorizo, szpinakiem oraz domowym 65^{PLN}
podpłomykiem czosnkowo-ziołowym
Shrimps in white wine and cream, with chorizo, spinach and homemade garlic and herb flatbread

Steak tartare z marynowanymi cebulkami perłowymi, majonezem lubczykowym, 58^{PLN}
grzybami shimeji i chipsami z topinamburu
Steak tartare with marinated pearl onions, lovage mayonnaise, shimeji mushrooms and Jerusalem artichoke chips
- ♀ Château Isolette Viognier

Łosoś marynowany w cytrusach z domowym crème fraîche, kawiozem 55^{PLN}
jabłkowym, piklowaną czerwoną cebulą i koperkiem
Salmon marinated in citrus fruits with homemade crème fraîche, apple caviar, pickled red onion and dill
- ♀ Château Isolette Sélection Blanc

Gruszka z serem Roquefort, winogronami, orzechami włoskimi, selerem 43^{PLN}
naciowymi i winegretem jabłkowym ● WEGE
Pear with Roquefort cheese, grapes, walnuts, celery and apple vinaigrette
- ♀ Domaine Armand Gilg Pinot Gris

● Sałaty Salads

Sałatka Nicejska z jajkiem przepiórczym, oliwkami, fasolką szparagową 45^{PLN}
i winegretem arachidowym ● WEGE
Niçoise salad with quail egg, olives, green beans and peanut vinaigrette.

└ W opcji z dodatkowym kurczakiem supreme / grillowanym tuńczykiem 65/78^{PLN}
Option to add chicken supreme / grilled tuna

Kus kus z ziołami, marynowanym topinamburem, granatem, sałatą radicchio, 47^{PLN}
świeżymi warzywami i pesto z jarmużu ● WEGE
Cous cous with herbs, marinated Jerusalem artichoke, pomegranate, radicchio lettuce, fresh vegetables and kale pesto

● Dania główne Main courses

Polędwica wołowa Milanesa z kremowymi ziemniakami z musztardą francuską i czerwoną cebulą 130 PLN

Milanese beef tenderloin with creamy potatoes, French mustard and red onion

- 🍷 Crémant D'alsace Riesling Brut

Pieczona kaczka z purée z buraka, białą kaszą gryczaną, żółtym burakiem oraz sosem demi glace z majerankiem 85 PLN

Roasted duck with beetroot purée, white buckwheat, yellow beetroot and demi glace sauce with marjoram

- 🍷 Château Isolette La Bohème

Łosoś MOWI Supreme z kremowym szpinakiem, veloute rybnym ze szczypiorkiem i kawiozem z łososia oraz frytkami pont neuf 85 PLN

Salmon with creamed spinach, fish veloute with chives and salmon caviar and pont neuf fries

Filet z dorsza z potrawką z ciecierzycy, warzyw ratatouille i wędzonej papryki, podawany z dzikim brokułem z chili 80 PLN

Cod fillet with chickpeas stew, ratatouille vegetables, smoked pepper and wild broccoli with chili

- 🍷 Château Isolette Marius

Spaghetti truflowe z żółtkiem, świeżo mielonym pieprzem i serem Grana Padano ● WEGE 85 PLN

Truffle spaghetti with egg yolk, freshly ground pepper and Grana Padano cheese

- 🍷 Château Isolette Chardonnay

Risotto dyniowe z imbirem, smażonymi pestkami dyni, czerwoną cykorią oraz piklowaną dynią w zalewie słodko kwaśnej ● WEGE 67 PLN

Pumpkin risotto with ginger, fried pumpkin seeds, red chicory and pickled pumpkin in sweet and sour sauce

Dla grup powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10 % wartości zamówienia

For groups over 9 person 10 % extra service fee is added

Informacja o alergenach, gramaturach i składach dostępna u obsługi

Ask staff upon allergens and ingredients



W naszych daniach korzystamy z łososia MOWI Supreme

We use salmon MOWI Supreme in our meal

● Desery Desserts

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi oraz domowe zabaglione aromatyzowane winem deserowym

35 PLN

Chocolate soufflé with vanilla ice cream and homemade zabaglione flavored with dessert wine

Jabłkowa tarta tatin z karmelizowanym ciastem francuskim, maślaną kruszonką korzenną i lodami tonka-imbir

35 PLN

Apple tart tatin with caramelized puff pastry, buttery spice crumble and tonka-ginger ice cream

- 🍷 Château Belingard Monbazillac

Café gourmand – selekcja macarons, pralin i trufli z naszej cukierni, podawane z kawą

28 PLN

Café gourmand - selection of macaroons, pralines and truffles from our patisserie, served with coffee

Zajrzyj do naszej witryny cukierniczej, tam znajdziesz wiele więcej.

Take a look at our patisserie, there you will find many more.

• Dania dla najmłodszych Kids menu

Rosół z makaronem i marchewką <i>Broth with noodles and carrot</i>	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone <i>Roasted tomato cream with mascarpone</i>	25 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, Coleslaw <i>Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, coleslaw</i>	38 PLN
Fish & chips – filet z sandacza w cieście, frytki belgijskie, ketchup <i>Fish & chips - pikeperch fillet in batter, fries, ketchup</i>	38 PLN
Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano <i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i>	38 PLN
Pizza Cotto szynka, pieczarki, Mozzarella <i>ham, mushrooms, Mozzarella</i>	35 PLN
Pizza Margherita sos pomidorowy, Mozzarella <i>tomato sauce, Mozzarella</i>	30 PLN
Domowe naleśniki z serkiem mascarpone, truskawkową konfiturą i sosem czekoladowym <i>Homemade pancakes with mascarpone cheese, strawberry jam and chocolate sauce</i>	30 PLN
Lody rzemieślnicze <i>Craft ice cream</i>	12 PLN

- **Napoje ciepłe**
Warm beverages

Espresso	10	PLN
Espresso Doppio	14	PLN
Americano	14	PLN
Cappuccino	14	PLN
Caffe Latte	18	PLN
Flat White	18	PLN
Herbata / Tea Althaus	14	PLN

- **Napoje zimne**
Cold beverages

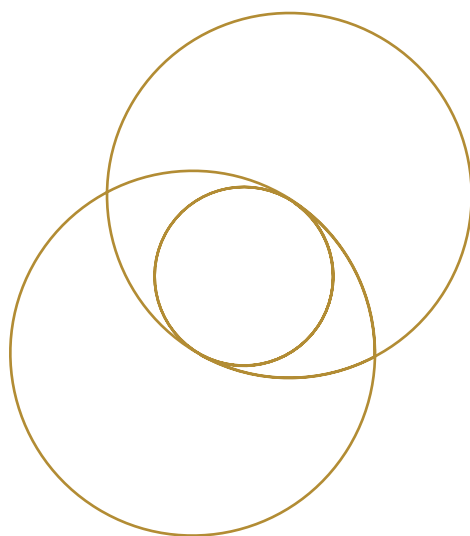
Lemoniada cytrynowa <i>lemon lemonade</i>	0,3l	16	PLN
Lemoniada smakowa <i>flavoured lemonade</i>	0,3l	18	PLN
Sok owocowy <i>fruit juice</i>	0,25l	14	PLN
Sok świeżo wyciskany <i>freshly squeezed juice</i>	0,35l	27	PLN
Coca-Cola, Coca - Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25l	14	PLN
Thomas Henry Tonic	0,2l	18	PLN
Woda Ostromecko gaz/ngaz <i>water still/sparkling</i>	0,3l	9	PLN
Woda Ostromecko gaz/ngaz <i>water still/sparkling</i>	0,7l	18	PLN
Redbull	0,25l	20	PLN
Piwo bezalkoholowe non - alcoholic beer Bavaria	0,33l	17	PLN

● Aperitif & Digestif

(40 ml)

Eau De Vie Poire Williams	29 PLN
Papidoux V.S.O.P.	29 PLN
Hennessy V.S.	39 PLN
Hennessy V.S.O.P	49 PLN
Hennessy X.O.	149 PLN
Metaxa 7	29 PLN
Ratafia Kaszubska – nalewka wiśniowa / cherry liqueur	23 PLN
Jägermeister	22 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Ricard Pastis de Marseille	22 PLN
Suze	19 PLN
Limoncello	19 PLN
Amaro Averna	19 PLN





Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)