

# MENU SEZONOWE

## Seasonal menu

**Zupa:** Cebulowa na białym winie Isolette, aromatyzowana tymiankiem, z grzanką z serem Gruyère 🌿

*Soup: French onion soup with Isolette white wine, thyme and crostini with Gruyère cheese*

35 PLN

**Przystawka/Sałatka:** Pate z gęsiną z galaretką pomarańczową, konfiturą z żurawiny i maślaną bułeczką dyniową

*Starter/Salad: Goose liver pate with orange jelly, cranberries confiture and butter roll with pumpkin seeds*

55 PLN | Polecamy z Sélection Rouge

**Dania główne:** Papardelle z szarpaną gęsiną, czarną kurką, kasztanami oraz warzywami korzeniowymi

*Main courses: Pulled goose papardelle with black chanterelle mushrooms, chestnuts and root vegetables*

80 PLN | Polecamy z Viognier

Gołąbki z włoskiej kapusty z białą kaszą gryczaną, duxelle grzybowym, purée z karczocha oraz sałatką z natki pietruszki i piklowanej szalotki 🌿

*Savoy cabbage rolls with white buckweat groats, mushrooms duxelle, artichoke purée, and salad of parsley and pickled shallots*

72 PLN

**Deser:** Miodownik z kremem z kwaśnej śmietany z dodatkiem wanilii

*Dessert: Traditional honey layer cake with sour cream and vanilla*

25 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<sup>PLN</sup>  
*Fish soup with prawns, vegetables, herbs, sour cream and dill*

Krem z borowików z chipsami z boczniaka i chantilly 33<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
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<sup>PLN</sup>  
*Option to add chicken supreme / grilled tuna*

Kus kus z ziołami, marynowanym topinamburem, granatem, sałatą radicchio, 47<sup>PLN</sup>  
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 &amp; 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

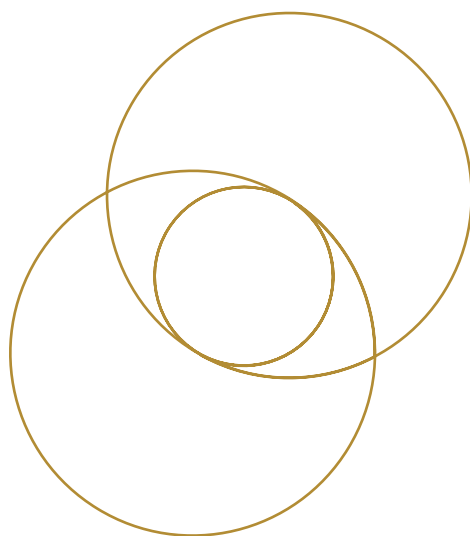
## ● Aperitif & Digestif

(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](#)