



Gavi
RESTAURANT

Zapraszam Państwa do kulinarnej podróży
w świecie mojej Kuchni, w której tekstury,
zapachy i kolory, sprawiają, że każda wizyta
w Gavi będzie niezapomniana.



I am pleased to invite you to join a culinary
journey to the world of my Cuisine where
textures, aromas and colours make every
visit to Gavi an unforgettable experience.

Dariusz Polak

EXECUTIVE CHEF

Dania Kuchni Staropolskiej

Polish Traditional Cuisine Dishes

PRZYSTAWKI

Oscypek grillowany z chipsem
z boczku, żurawiną i powidłami
z czerwonej cebuli

38 zł

ZUPY

Flaki po staropolsku
ze świeżą gałką muszkatołową
i grzankami z masłem czosnkowym

34 zł

Barszcz czerwony na zakwasie
z kiszonych buraków z uszkami
nadziewanymi farszem grzybowym

32 zł

DANIA GŁÓWNE

Pierogi ruskie
z prażoną cebulą na maśle

32 zł

Kotleciki jagnięce
w aromacie lasu z puree z groszku
cukrowego z sosem jałowcowym
oraz kaszą gryczaną

86 zł

Gicz cielęca duszona w sosie własnym
z ziemniakami w demi-glace, smażonymi
borowikami i glazurowaną marchewką

82 zł

STARTERS

Grilled oscypek with crispy
bacon, cranberries and red onion
marmalade

38 zł

SOUPS

Old Polish tripe soup
with fresh nutmeg and croutons
with garlic butter

34 zł

Borscht made with naturally
soured beet juice, served with ear-shaped
mushroom-filled dumplings

32 zł

MAIN COURSES

Russian-style dumplings
served with onion roasted in butter

32 zł

Lamb chops
with forest-like aroma, served
with sugar snap pea puree with juniper
sauce and buckwheat groats

86 zł

Braised veal shank
with potatoes served in demi-glace,
with fried porcini and glazed carrots

82 zł

PRZYSTAWKI

Antonius Caviar *****
z jesiotra polskiego (30g)
na kruszonym lodzie,
z blinami gryczanymi,
jajkiem przepiórczym i cytryną

340 zł

Siekany tatar z polędwicy wołowej
z marynowanymi borowikami
i musztardą Dijon

44 zł

Tradycyjne carpaccio wołowe
z rukolą, parmezanem, kaparami,
marynowanym zielonym pieprzem
i oliwą

48 zł

Krewetki tygrysie smażone
z czosnkiem i chili w sosie
z białego wina z pomidorkami cherry
i grzankami z masłem czosnkowym

56 zł

STARTERS

Antonius Caviar *****
from Polish sturgeon (30g)
served on crushed ice
with buckwheat blini,
quail egg and lemon

340 zł

Chopped steak tartare
with pickled porcini
and Dijon mustard

44 zł

Traditional beef carpaccio
served with rocket, parmesan,
capers, marinated green pepper
and olive oil

48 zł

Tiger prawns fried
with garlic and chilli, served with
white wine sauce, cherry tomatoes
and garlic butter croutons

56 zł

ZUPY

Consomme grzybowe
z ravioli
i bocznikiem mikołajkowym
oraz pudrem z kani

32 zł

Bulion drobiowo-wołowy
z domowym makaronem,
blanszowaną marchewką
i świeżą natką pietruszki

26 zł

Krem z białych warzyw
i pasternaka z oliwą koprową

28 zł

SOUPS

Mushroom Consomme
with ravioli,
king oyster mushroom
and parasol mushroom powder

32 zł

Chicken and beef stock
served with homemade noodles,
blanched carrot and fresh parsley

26 zł

Creamy soup
made with white vegetables
and parsnip with dill olive oil

28 zł

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej
ze szparagami, karmelizowaną
marchewką, smażonym szpinakiem oraz
puree ziemniaczanym lub domowymi
frytkami i sosem grzybowym

118 zł

Smażony comber z jelenia
w boczku z ziemniaczanym gratin,
podsmażanym jarmużem
i sosem z wiśniówki

98 zł

Pieczona kaczka
z majerankiem i jabłkiem
z żurawiną oraz domowymi
kluseczkami

74 zł

Baby kurczak
na młodych zielonych warzywach
z pietruszkowymi kopytkami
w sosie maślanym ze świeżą
marchewką i jabłkiem

68 zł

MAIN COURSES

Beef tenderloin steak
served with asparagus,
carmelised carrots, fried spinach
and potato puree or homemade fries
and mushroom sauce

118 zł

Bacon-wrapped venison loin
served with potato gratin,
fried borecole and cherry
liqueur sauce

98 zł

Duck roasted
with marjoram, apples
and cranberries, served
with homemade dumplings

74 zł

Young chicken meat
served on green baby vegetables
with parsley and potato dumplings
in butter sauce with fresh
carrot and apple

68 zł

DANIA GŁÓWNE

Sandacz smażony
na maśle ziołowym z aksamitnym
musem z topinamburu,
karmelizowanym pak choi, glazurowaną
marchewką, dzikim ryżem
i sosem Beurre Blanc

84 zł

Okoń na musie
z marchewki z młodymi warzywami,
cukinią, bobem, papryką, porem
oraz mini ziemniaczkami z koperkiem
i sosem szafranowym

86 zł

Risotto na klasycznym ratatouille
warzywnym z parmezanem
i pianką bazyliową

42 zł

Spaghetti z pomidorów pellati
z tartym parmezanem
i świeżą bazylią

38 zł

Tagliatelle z borowikami,
rukolą i płatkami parmezanu

52 zł

MAIN COURSES

Zander fried
in herb butter with velvet Jerusalem
artichoke mousse, caramelised pak choi
and glazed carrots, wild rice
and Beurre Blanc sauce

84 zł

Sea bass
served on carrot mousse
with baby vegetables, courgette,
broad bean, pepper, leek
and mini potatoes with dill
and saffron sauce

86 zł

Risotto on classic vegetable
ratatouille with parmesan
and basil foam

42 zł

Spaghetti with San Marzano
tomatoes served with grated
parmesan and fresh basil

38 zł

Tagliatelle with porcini,
rocket and parmesan flakes

52 zł

SALATKI

Klasyczna sałatka Cezar
z grillowaną pierśią kurczaka,
jajkiem, anchois, chipsami z boczku,
listkami parmezanu, pomidorkami
cherry oraz chrupiącymi grzankami

42 zł

Selekcja pomidorów
z kabaczkim i cykorią
z nutą kremu balsamicznego
i prażonych pistacji

38 zł

Mieszane zielone sałaty z awokado,
pomidorkami cherry, burrata,
młodym szpinakiem, blanszowanym
groszkiem cukrowym, ogórkiem zielonym,
kalarepą, cebulą, złocistymi płatkami
czosnku i parmezanem, skropione
winegretem balsamicznym

44 zł

SALADS

Classic Caesar salad
with grilled chicken fillet, egg,
anchovies, crispy bacon,
parmesan slices, cherry tomatoes
and crunchy croutons

42 zł

Selection of tomatoes
served with squash and endive,
accompanied with a balsamic
cream note and roasted pistachios

38 zł

Mixed green salad with avocado,
cherry tomatoes, burrata, baby spinach,
blanched sugar snap pea, cucumber,
kohlrabi, onion, golden garlic flakes
and parmesan, lightly sprinkled
with balsamic vinaigrette

44 zł

DESERY

Suflet czekoladowy
z sorbetem pomarańczowym
i owocami

32 zł

Ajerkoniakowe jajko
niespodzianka z białą czekoladą
i maślaną kruszonką

38 zł

Creme brulee
ze świeżą wanilią z dodatkiem
porzeczek i karmelu

36 zł

Selekcja lodów i sorbetów
z sezonowymi owocami

26 zł

DESSERTS

Chocolate soufflé
with orange fruit sorbet
and other fruit

32 zł

Ajerkoniak Surprise Egg
with white chocolate
and butter crumb topping


38 zł

Creme brulee
with fresh vanilla,
currant and caramel

36 zł

Selection of ice cream
and sorbets with seasonal fruit

26 zł



Uprzejmie informujemy, iż do stolika powyżej 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku.

Informujemy również, że do produkcji potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne: orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej prosimy o poinformowanie kelnera o swoich alergiach.

Pełny wykaz składników, gramatur i alergenów jest dostępny u F&B Managera.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.



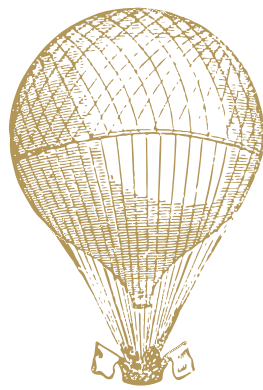
We would like to kindly inform you that a service fee of 10% of the bill is added to the table above 8 people.

We would also like to inform you that some products used for the production of food are likely to cause allergic reactions: nuts, crustaceans, milk, gluten, alcohol and other less sensitizing products. In order to avoid allergic reactions, please inform the waiter about your allergy problems.

A full list of ingredients, basis weights and allergens is available from F&B Manager.

All prices include VAT and are specified in Polish zlotys.





A GREAT
CULINARY JOURNEY

with Gavi



WWW.BACHLEDALUXURYHOTEL.PL