

# MENU SEZONOWE

## Seasonal menu

**Zupa:** Chłodnik z ogórków małosolnych ze śledziem, oliwą koperkową i chrupiącą kalarepą  
*Soup: Chilled soup with lightly pickled cucumber, herring, dill oil, and crunchy kohlrabi*

30 PLN

**Przystawka:** Sałatka z chrupiącą kaczą piersią, warzywami, sezamem i kolendrą  
*Starter: Salad with crispy duck breast, vegetables, sesame, and coriander*

50 PLN

**Kawior Oscietra 5\*** z francuską bagietką wypiekaną na miejscu, słoniną Lardo i crème fraîche  
*Oscietra Caviar 5\* with house-baked French baguette, Lardo pork fat, and crème fraîche*

300 PLN

+ 🍾 Szampan | Champagne Taittinger Brut Réserve 0,75l – 350 PLN\* **TAITTINGER**  
\*W specjalnej cenie przy zakupie kawioru | At a special price with the purchase of caviar

**Dania główne:** Żebro wołowe z młodymi ziemniakami, opalаныmi warzywami, wędzonym sosem BBQ i szczypiorkiem

*Main courses: Beef rib with young potatoes, charred vegetables, smoked BBQ sauce, and chives*

120 PLN

**Cassolette** z kurek i bobu, aromatyzowane czosnkiem i tymiankiem, podane z puree z pietruszki, chipsami z pietruszki i sałatką z rukwi wodnej 🌱

*Cassolette of chanterelles and broad beans infused with garlic and thyme, served with parsley purée, parsley crisps, and a watercress salad*

85 PLN

**Deser:** Wegański torcik Rocher z malinami i sorbetem malinowym 🌱

*Dessert: Vegan Rocher cake with raspberries and raspberry sorbet*

35 PLN

---

## • Szczególnie polecane | Our recommendations

**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 grillowane w emulsji maślanej  
*Grilled vegetables in butter emulsion*

23 PLN

Frytki belgijskie  
*Belgian fries*

22 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

Dziki brokuł w emulsji maślanej  
*Wild broccoli in butter emulsion*

25 PLN

🌱 - danie wegetariańskie /  
*vegetarian meal*

# MENU

Tworząc dania na waszych talerzach dbamy o pochodzenie składników. Starannie selekcjonujemy dostawców, skupiamy się na produkcie. 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 our menu, we care about the origin of all the ingredients. We carefully select our suppliers, with a focus on the product quality. We also bake our home bread, season meats and cultivate a vegetable-herb garden, while the Château Isolette wine is the fruit of our own-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*

- 🍷 Château Isolette Chardonnay

Consommé wołowe z ravioli faszerowanym wołowiną z ziołami, podane 36 PLN  
z warzywami, opieńkami i oliwą lubczykową  
*Beef consommé with ravioli stuffed with beef and herbs, served with vegetables, honey fungi and lovage oil*

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

- 🍷 Château Isolette Viognier

Carpaccio wołowe z rukolą, serem Grana Padano, oliwą truflową 58 PLN  
i kaparami marynowanymi w miodzie  
*Beef carpaccio with arugula, Grana Padano cheese, truffle oil and capers marinated in honey*

Tatar z łososia MOWI Supreme marynowanego w cytrusach z domowym crème 55 PLN  
fraîche, kawiolem jabłkowym, rzodkiewką i koperkiem  
*Tartare of MOWI Supreme salmon marinated in citrus fruits with homemade crème fraîche, apple caviar, radish and dill*

- 🍷 Château Isolette Orclair

Kremowy labneh z chrupiącymi warzywami, ogórkiem, sałatką z kiełków 48 PLN  
słonecznika, topinamburu i prażonych orzechów pinii ● WEGE  
*Creamy labneh with crunchy vegetables, cucumber, sunflower sprout salad, Jerusalem artichoke and roasted pine nuts*

## ● Sałaty Salads

Nicejska z jajkiem przepiórczym, oliwkami, fasolką szparagową i winegretem  
arachidowym

45<sup>PLN</sup>

*Niçoise salad with quail egg, olives, green beans and peanut vinaigrette*

└ W opcji z piersią z kurczaka/grillowanym tuńczykiem

65/78<sup>PLN</sup>

*With chicken breast/grilled tuna*

- ♀ Château Isolette Marius

Grecka z pomidorów koktajlowych z grillowaną fetą, oliwkami,  
czerwoną cebulą i oliwą z oliwek ● WEGE

48<sup>PLN</sup>

*Greek cherry tomato salad with grilled feta, olives, red onion and olive oil*

Poke Bowl - awokado, soja edamame, pomidor, ogórek, marchew, marynowany  
imbir, rzodkiewka, sezam, komosa ryżowa, oliwa czosnek – chili ● WEGAN

55<sup>PLN</sup>

*Poke Bowl - avocado, edamame soy, tomato, cucumber, carrot, pickled ginger,  
radish, sesame, quinoa, garlic-chili olive oil*

70<sup>PLN</sup>

└ W opcji z łososiem MOWI Supreme marynowanym w sosie sojowym i sezamie

*With MOWI Supreme salmon marinated in soy sauce and sesame*

## ● Dania główne Main courses

Sznycel cielęcy z purée ziemniaczanym, groszkiem cukrowym, kremowym żółtkiem, szczypiorkiem i karmelizowaną cytryną 130 PLN

*Veal schnitzel with mashed potatoes, sugar snap peas, creamy egg yolk, chives and caramelized lemon*

- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

Pierś z kurczaka kukurydzianego z purée z marchewki, fasolką szparagową, potrawką z kaszy bulgur aromatyzowaną melisą i sosem espagnole 86 PLN

*Corn chicken breast with carrot purée, green beans, bulgur stew flavored with lemon balm and espagnole sauce*

Łosoś MOWI Supreme z opalonymi ziemniakami, brokułem, musem z karczochów, sosem rybnym veloute i oliwą koperkową 98 PLN

*MOWI Supreme salmon with roasted potatoes, broccoli, artichoke mousse, veloute fish sauce and dill oil*

Filet z dorsza norweskiego podany z makaronem fregola i szpinakiem, sałatką z zielonych szparagów, sosem z palonego masła i oliwą pietruszkową 96 PLN

*Norwegian cod fillet served with fregola pasta, spinach, green asparagus salad, burnt butter sauce and parsley oil*

- 🍷 Château Isolette Orclair

Risotto z zielonymi warzywami, aromatyzowane skórka z cytryny i serem Pecorino Romano ● WEGE 67 PLN

*Risotto with green vegetables, flavored with lemon peel and Pecorino Romano cheese*

Spaghetti z pesto, podsuszanymi pomidorkami, mascarpone i czosnkiem fermentowanym ● WEGE 53 PLN

*Spaghetti with pesto, sun-dried tomatoes, mascarpone and fermented garlic*

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*

## • Dania dla najmłodszych

### Kids menu

|                                                                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rosół z makaronem i marchewką<br><i>Broth with noodles and carrot</i>                                                                                                    | 25 PLN |
| Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone<br><i>Roasted tomato cream with mascarpone</i>                                                                                  | 25 PLN |
| Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, Coleslaw<br><i>Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, coleslaw</i>                       | 40 PLN |
| Fish & chips – ryba w panierce, frytki belgijskie, ketchup<br><i>Fish &amp; chips – breaded fish, Belgian fries, ketchup</i>                                             | 42 PLN |
| Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano<br><i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i>                                                  | 40 PLN |
| Pizza Cotto<br>szynka, pieczarki<br><i>ham, mushrooms</i>                                                                                                                | 35 PLN |
| Pizza Margherita                                                                                                                                                         | 30 PLN |
| Domowe naleśniki z serkiem mascarpone, truskawkową konfiturą i sosem czekoladowym<br><i>Homemade pancakes with mascarpone cheese, strawberry jam and chocolate sauce</i> | 30 PLN |
| Lody rzemieślnicze<br><i>Craft ice cream</i>                                                                                                                             | 12 PLN |

## ● Desery Desserts

Suflet czekoladowy z kremem angielskim

*Chocolate soufflé with English cream*

- 🍷 Château Isolette Le Gamin

38 <sup>PLN</sup>

Crème brûlée z salsą truskawkową oraz espumą limonkową

*Crème brûlée with strawberry salsa and lime espuma*

35 <sup>PLN</sup>

Café gourmand – selekcja makaroników, pralin

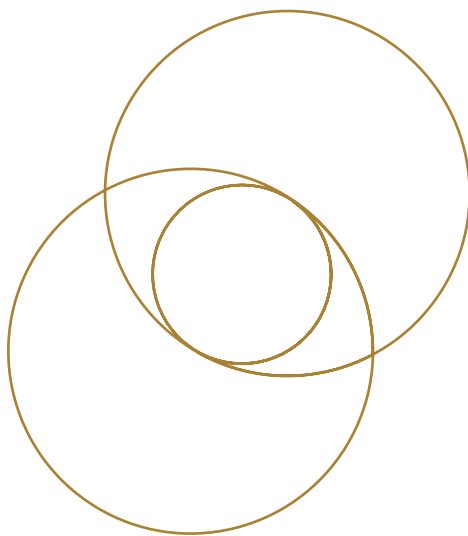
i truflí z naszej cukierni, podawane z kawą

*Café gourmand – a selection of macarons, pralines and truffles from our confectionery, served with coffee*

30 <sup>PLN</sup>

Zajrzyj do naszej witryny cukierniczej, tam znajdziesz wiele więcej.

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



Sprawdź nasze wydarzenia.

*Check out our events.*

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass\\_sopot](#)



