

MENU SEZONOWE

Seasonal menu

Zupa: Krem borowikowy na zakwasie, z oliwą majerankową i grzankami 🍄

Soup: Porcini mushroom cream soup with sourdough, marjoram oil, and croutons

30 PLN

Przystawka: Sałatka z chrupiącą kaczą piersią, warzywami, sezamem, śliwką, orzechami ziemnymi i kolendrą

Starter: Salad with crispy duck breast, vegetables, sesame seeds, plum, peanuts, and cilantro

50 PLN

Dania główne: Pieczona perliczka z potrawką z kaszy pęczak ze szpinakiem, purée z dyni, sosem kurkowym i opiekana salsefią

Main courses: Roasted guinea fowl with pearl barley ragout with spinach, pumpkin purée, chanterelle sauce, and roasted salsify

110 PLN

Risotto dyniowe z serem Grana Padano, oliwą z pestek dyni, szalwią i piklowaną dynią 🍄

Pumpkin risotto with Grana Padano, pumpkin seed oil, sage and pickled pumpkin

65 PLN

Deser: Churros z sosem z białej czekolady i borowika oraz pudrem malinowym

Dessert: Churros with white chocolate and porcini mushroom sauce and raspberry powder

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 z batatów z sosem aioli

Sweet potato fries with aioli sauce

35 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^{PLN}

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

└ W opcji z piersią z kurczaka/grillowanym tuńczykiem

65/78^{PLN}

With chicken breast/grilled tuna

- ♀ Château Isolette Marius

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

48^{PLN}

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^{PLN}

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

70^{PLN}

└ 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 <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>	40 PLN
Fish & chips – ryba w panierce, frytki belgijskie, ketchup <i>Fish & chips – breaded fish, Belgian fries, ketchup</i>	42 PLN
Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano <i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i>	40 PLN
Pizza Cotto szynka, pieczarki <i>ham, mushrooms</i>	35 PLN
Pizza Margherita	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

● Desery Desserts

Suflet czekoladowy z kremem angielskim

Chocolate soufflé with English cream

- 🍷 Château Isolette Le Gamin

38 ^{PLN}

Crème brûlée z salsą truskawkową oraz espumą limonkową

Crème brûlée with strawberry salsa and lime espuma

35 ^{PLN}

Café gourmand – selekcja makaroników, pralin

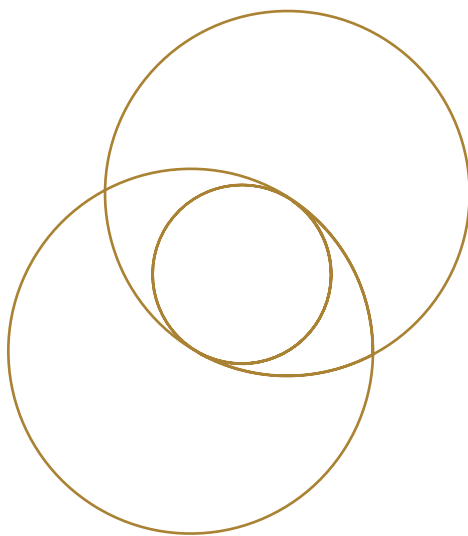
i truflí z naszej cukierni, podawane z kawą

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

30 ^{PLN}

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](#)

