

MENU SEZONOWE

Seasonal menu

Zupa: Flaki po warszawsku na wywarze z ogonów wołowych

Soup: Warsaw-style tripe stew with oxtail broth

35 PLN

Przystawka: Tatar z jelenia z marynowanymi grzybami, piklowaną cebulą, chipsem chlebowym i oliwą lubczykową

Starter: Venison tartare with marinated mushrooms, pickled onions, bread chips, and lovage oil

75 PLN

Dania główne: Golonka wieprzowa podana z purée z czosnku, cassalette z grochu i chrzanowym demi-glace

Main courses: Pork knuckle with garlic purée, pea cassalette and horseradish demi-glace

85 PLN

Stek z kalarepy z purée z kasztanów, sałatką z natki pietruszki, suszonych pomidorków i Yuzu oraz kruszonką ziołowo-parmezanową 🌱

Kohlrabi steak with chestnut purée, parsley salad with sun-dried tomatoes and Yuzu, herb and Parmesan crumble

70 PLN

Dorsz Skrei z puree ziemniaczanym, szparagami i sosem holenderskim

Skrei cod with mashed potatoes, asparagus and hollandaise sauce

95 PLN

Deser: Sticky toffee pudding z lodami makowymi

Dessert: Sticky toffee pudding with poppy seed ice cream

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 i łososiem MOWI Supreme, warzywami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem 45 PLN

Fish soup with shrimps and MOWI Supreme salmon, vegetables, sour cream and dill

- 🍷 Château Isolette Marius

Zupa krem z wędzonego ziemniaka i pora, z opalonymi ziemniakami i kawiozem koperkowym ● WEGE 32 PLN

Smoked potato and leek cream soup with charred potatoes and dill caviar

- 🍷 Château Isolette Orclair

Krewetki w sosie śmietanowym z białym winem, szpinakiem i chorizo 65 PLN

Shrimps in cream sauce with white wine, spinach, and chorizo

Tatar z wołowiny z Pniew, ze szczypiorkiem, kremowym żółtkiem i kaparami 55 PLN

Beef tartare from Pniewy with chives, creamy egg yolk and capers

- 🍷 Château Isolette Le Gamin

Śledź a'la Bismarck marynowany w syropie cebulowym, z kawiozem jabłkowym, maślanką koperkową i szczawikiem zajęczym 45 PLN

Bismarck-style herring marinated in onion syrup with apple caviar, dill buttermilk and wood sorrel

Podwędzana gęsiina z pomarańczami, fermentowanym czosnkiem, popcornem z kaszy gryczanej i roszponką 47 PLN

Smoked goose with oranges, fermented garlic, buckwheat popcorn and lamb's lettuce

Ravioli grzybowe z sosem z palonego masła, szalwią, pieczarką brunatną i chipsami z jarmużu ● WEGE 42 PLN

Mushroom ravioli with brown butter sauce, sage, brown mushroom and kale chips

- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

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 MOWI Supreme salmon in our dishes

● Sałaty Salads

Nicejska z jajkiem przepiórczym, oliwkami, fasolką szparagową i winegretem
arachidowym ● **WEGE**

45^{PLN}

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

└ W opcji z dodatkowym kurczakiem Supreme / grillowanym tuńczykiem
(optionally with chicken Supreme / grilled tuna)

65/85^{PLN}

- 🍷 **Château Isolette Ondine**

Marynowana gruszka z karmelizowanym słonecznikiem, selerem naciowym,
mazurskim serem typu Jersey Blue, sałatką radicchio i dressingiem
winogronowym ● **WEGE**

45^{PLN}

*Marinated pear with caramelized sunflower seeds, celery, Masurian Jersey Blue
cheese, radicchio salad, and grape dressing*

Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kaszubskim kozim serem, orzechami
laskowymi oraz kremem balsamicznym ● **WEGE**

48^{PLN}

*Roasted beetroot salad with arugula, Kashubian goat cheese, hazelnuts and
balsamic cream*



● Dania główne Main courses

Kotlet schabowy z sezonowanej wieprzowiny, ze szczypiorkowym purée ziemniaczanym, kapustą zasmażaną z grzybami i czerwonym winem oraz sałatką z dzikich ziół

85 PLN

Aged pork chop with chives and potato purée, sautéed cabbage with mushrooms, red wine and wild herb salad

Pieczona kaczka z kopytkami w okrasie, purée z pieczonego jabłka i wanilii, chutney z czerwonej kapusty z winem, rodzynkami i oliwą majerankową, 1/2 kaczki

120 PLN

Roast duck with polish-style gnocchi, sautéed bacon and onions, baked apple and vanilla purée, red cabbage chutney with wine, raisins, and marjoram oil, 1/2 duck

- 🍷 Château Isolette Ego

Cała kaczka

220 PLN

Whole duck

Polędwica wołowa z podwędzаныmi ziemniakami, karmelizowaną cebulą, szpinakiem, dzikim brokułem i sosem Cafe de Paris z gęsią wątrobą

160 PLN

Beef tenderloin with smoked potatoes, caramelized onion, spinach, wild broccoli, and Cafe de Paris sauce with goose liver

STEK DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę

STEAK OF THE DAY - ask the staff for the current offer

Pstrąg z Zielenicy z makaronem fregola z melisą, purée dyniowym, sałatką z kopru włoskiego, dressingiem z rokitnika i sosem z czerwonej pomarańczy

98 PLN

Trout from Zielenica, fregola pasta with lemon balm, pumpkin purée, fennel salad, sea buckthorn dressing, and red orange sauce

Tuńczyk z potrawką z ryżu, awokado i pistacji, smażonym pak choi i chili

135 PLN

Tuna with rice, avocado and pistachio stew, fried pak choi and chili

Gnocchi marchewkowe aromatyzowane szałwią, z puree z karczocha, orzeszkami piniowymi i sałatką z jabłka ● WEGE

57 PLN

Breaded carrot gnocchi with artichoke purée and mushroom espuma

Risotto truflowe z Parmigiano Reggiano, chipsami z topinamburu i nasturcją ● WEGE

78 PLN

Truffle risotto with Parmigiano Reggiano, Jerusalem artichoke chips and nasturtium

- 🍷 Château Isolette Chardonnay

• 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

Fondant czekoladowy z lodami bakaliowymi i coulis malinowym 37 PLN

Chocolate fondant with dried fruit and nuts ice cream and raspberry coulis

- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

Jabłecznik z musem czekoladowym, sezamką ze słonecznika i żurawiną marynowaną w whisky i miodzie 35 PLN

Apple pie with chocolate mousse, sunflower seeds and cranberries, marinated in whiskey and honey

Crème brûlée z gelato pistacjowym 35 PLN

Crème brûlée with pistachio gelato

● Desery z naszej witryny cukierniczej Desserts

Tiramisu 28 PLN	Makaronik 7 PLN
<i>Tiramisu</i>	<i>Macarons</i>

Sernik baskijski 28 PLN	Praliny 6 PLN
<i>Basque cheesecake</i>	<i>Pralines</i>

Financier z rokitnikiem i musem z białej czekolady 28 PLN	Pâté de fruit 6 PLN
<i>Financier with sea buckthorn and white chocolate mousse</i>	<i>Pâté de fruit</i>

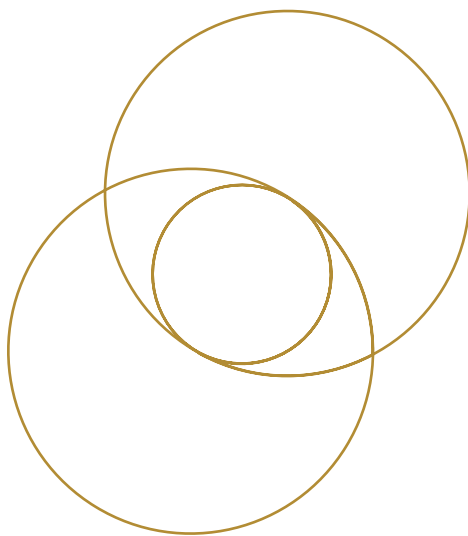
Brownie z musem czekoladowym i coulis wiśniowym 28 PLN	Café gourmand – selekcja makaroników, pralin i trufli z naszej cukierni, podawane z kawą 28 PLN
--	---

<i>Brownie with chocolate mousse and cherry coulis</i>	<i>Café gourmand – a selection of macarons, pralines, and truffles from our confectionery, served with coffee</i>
--	---

Torcik dacquoise z kremem kajmakowo - kawowym i karmelizowanymi bakaliami 28 PLN
<i>Dacquoise cake with caramel and coffee cream and caramelized dried fruits</i>

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](#)

