

m e n u
KONCERTOWE

zupa

Portugalska zupa fasolowa z kapustą, selerem naciowym i wędzonym kurczakiem 35 zł

przystawka

Pastéis de Bacalhau – krostki z dorsza z ziemniakami, szczypiorkiem, piklowaną czerwoną cebulą podane z sosem z palonego masła | wino *Château Isolette Orclair* 55 zł

danie główne

Polvo à Lagareiro – ośmiornica z opiekanyimi ziemniakami, salsą z oliwy z oliwek, kaparami, limonką oraz podsuszanyimi pomidorami | wino *Château Isolette Marius* 99 zł

Amêijoas à Bulhão Pato – sercówki w białym winie z chlebem Pão de água | *Château Isolette Viognier* 75 zł

Karkówka Iberico podana z opalaną kapustą Savoy, karmelizowaną tartą jabłkową i sosem cydrowym 89 zł

deser

Arroz Doce – tradycyjny portugalski pudding z dodatkiem rabarbaru 30 zł

blugrass

CONCERT

m e n u

soup

Portuguese bean soup with cabbage, celery, and smoked chicken 35 zł

appetizer

Pasteis de Bacalhau – cod croquettes with potatoes, chives, and pickled red onion served with a brown butter sauce | *Château Isolette Orclair wine* 55 zł

main course

Polvo à Lagareiro – octopus with roasted potatoes, olive oil salsa, capers, lime, and sun-dried tomatoes | *Château Isolette Marius wine* 99 zł

Amêijoas à Bulhão Pato – cockles in white wine with Pão de água bread | *Château Isolette Viognier wine* 75 zł

Iberico pork neck served with charred Savoy cabbage, caramelized apple tart, and cider sauce 89 zł

dessert

Arroz Doce – traditional Portuguese pudding with rhubarb 30 zł

blugrass

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, warzywami oraz kwaśną śmietaną 39 PLN
Fish soup with shrimp and MOWI salmon, vegetables, and sour cream
- 🍷 Château Isolette Chardonnay
- Consommé z kaczki z opieńkami, makaronem fregola, jajkiem sous vide, oliwą majerankową i kapustą włoską ● WEGE 37 PLN
Duck consommé with honey mushrooms, fregola pasta, sous vide egg, marjoram olive oil, and savoy cabbage
- Łosoś MOWI Supreme marynowany w cytrusach, z awokado, ogórkiem, glonami wakame i esencją jabłkowo pietruszkową 59 PLN
MOWI Supreme salmon marinated in citrus fruits, with avocado, cucumber, wakame seaweed, and apple-parsley essence
- 🍷 Château Isolette Orclair
- Krewetki w emulsji winno-maślanej z oliwą chili i podpłomykiem 55 PLN
Shrimp in a wine-butter emulsion with chili olive oil and flatbread
- Vitello tonnato z kaparami, sosem tuńczykowym, serem Grana Padano, piklowaną cebulą, podsuszanymi grzybami i szczawikiem zajęczym 65 PLN
Vitello tonnato with capers, tuna sauce, Grana Padano cheese, pickled onion, dried mushrooms, and wood sorrel
- Tatar z wołowiny z Pniew, podany ze szczypiorkiem, kremowym żółtkiem i kaparami 57 PLN
Beef tartare from Pniewy, served with chives, creamy egg yolk, and capers
- 🍷 Château Isolette Le Gamin
- Podsuszane pomidory śliwkowe z ziołami, opalonym kozim serem, rzodkiewką, podane z fry bread ● WEGE 47 PLN
Sun-dried plum tomatoes with herbs, charred goat cheese, radishes served with fry bread
- 🍷 Château Isolette Marius

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 winogretem arachidowym

49 PLN

● WEGE

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

59/79 PLN

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

- ♻️ Château Isolette Ondine

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

49 PLN

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

Sałatka z chrupiącą kaczką, pomarańczami, marchewką, prażonym sezamem i sosem tajskim

49 PLN

Salad with crispy duck, oranges, carrots, toasted sesame seeds and Thai sauce



● Dania główne Main courses

Sznicel cielęcy z ziemniakami La Ratte, warzywami sezonowymi, kremowym żółtkiem, szczypiorkiem i karmelizowaną cytryną 129 PLN
veal schnitzel with La Ratte potatoes, seasonal vegetables, creamy egg yolk, chives, and caramelized lemon
- 🍷 Château Isolette Viognier

Pierś z kurczaka Supreme, z pieczonymi warzywami, ziołową polentą oraz sosem drobiowym z jabłkiem i rozmarynem 79 PLN
Chicken breast Supreme with roasted vegetables, herb polenta, and chicken sauce with apple and rosemary
- 🍷 Château Isolette Orclair

STEK DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę
STEAK OF THE DAY - ask the staff for the current offer

Polędwica z dorsza z purée pietruszkowym, sosem velouté, pieczonym topinamburem i sałatką z kopru włoskiego 89 PLN
Cod fillet with parsley purée, velouté sauce, roasted jerusalem artichokes, and fennel salad
- 🍷 Château Belingard Reserve Blanc

Łosoś MOWI Supreme z cytrynowym risotto, sałatką z groszku cukrowego i kompresowanego radicchio 87 PLN
MOWI Salmon supreme with lemon risotto, snow pea salad, and compressed radicchio
- 🍷 Château Isolette Marius

RYBA DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę
FISH OF THE DAY - ask the staff for the current offer

Brokułowe risotto z serem Jersey Blue, fermentowanym czosnkiem, prażonym słonecznikiem oraz liśćmi nasturcji ● WEGE 59 PLN
Broccoli risotto with Jersey Blue cheese, fermented garlic, roasted sunflower seeds, and nasturtium leaves

Spaghetti truflowe z czarną truflą i serem Parmigiano Reggiano ● WEGE 79 PLN
Truffle spaghetti with black truffle and Parmigiano Reggiano cheese
- 🍷 Château Isolette Mistral

• Dania dla najmłodszych Kids menu

| | |
|--|--------|
| Rosół z makaronem i marchewką <i>Broth with noodles and carrot</i> | 25 PLN |
| Krem z pieczonych pomidorów <i>Roasted tomato cream</i> | 25 PLN |
| Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, Coleslaw <i>Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, Coleslaw</i> | 45 PLN |
| Fish & chips – ryba w panierce, frytki belgijskie, ketchup <i>Fish & chips – breaded fish, Belgian fries, ketchup</i> | 45 PLN |
| Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano <i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i> | 45 PLN |
| Pizza Cotto szynka, pieczarki <i>ham, mushrooms</i> | 35 PLN |
| Pizza Margherita | 30 PLN |
| Pierogi z owocami i sosem waniliowym <i>Pierogi with fruit and vanilla sauce</i> | 30 PLN |
| Lody rzemieślnicze <i>Craft ice cream</i> | 9 PLN |

● Desery Desserts

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi 35 ^{PLN}
Chocolate soufflé with vanilla ice cream
- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

Café gourmand – selekcja makaroników, chokladbollar i pâte de fruit z naszej cukierni, podawane z kawą 28 ^{PLN}
Café gourmand – a selection of macaroons, chokladbollar, and pâte de fruit from our patisserie, served with coffee

● Desery z naszej witryny cukierniczej Desserts

| | |
|---|---|
| Sernik baskijski 28^{PLN} | Makaronik 7^{PLN} |
| <i>Basque cheesecake</i> | <i>Macarons</i> |

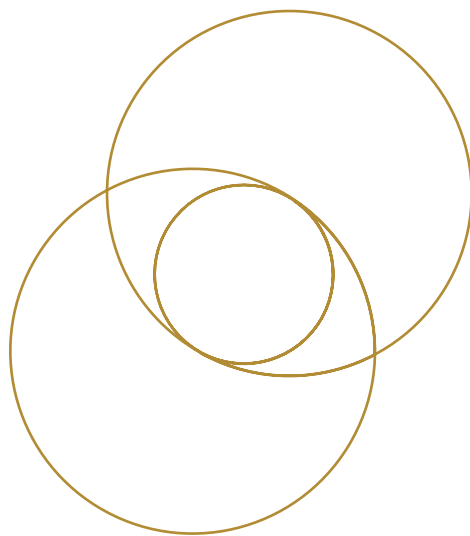
| | |
|---|---|
| Beza Pavlova z owocami 28^{PLN} | Chokladbollar 7^{PLN} |
| <i>Pavlova with fruits</i> | |

| | |
|---|---|
| Tiramisu 28^{PLN} | Pâté de fruit 6^{PLN} |
| <i>Tiramisu</i> | <i>Pâté de fruit</i> |

Semla z musem marcepanowym i bitą śmietaną 28 ^{PLN}
Semla with marzipan mousse and whipped cream

Tarta owocowa 25 ^{PLN}
Fruit tart

Rocher czekoladowy 28 ^{PLN}
Chocolate rocher



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)

