

m e n u KONCERTOWE

Już 9 maja zapraszamy do Blugrass na koncert, który będzie nie tylko muzyczną podróżą, ale też doświadczeniem pełnym smaków i emocji.

Zarówno przystawka, jak i deser powstały z inspiracji ulubionymi smakami Tomasza Makowieckiego – tymi, które przywołują najpiękniejsze wspomnienia z dzieciństwa i nadają całemu wieczorowi wyjątkowo osobisty charakter.

zupa

Krem z białych szparagów z palonym masłem i pieczoną rzodkiewką 35 zł

przystawka

Matias z konfitowanymi ziemniakami ze szczypiorkiem, ogórkiem w oliwie koperkowej i crème fraîche 55 zł

danie główne

Grillowany schab z kością, młode ziemniaki z koperkiem, ogórek małosolny, masło z anchois i kaparami 85 zł

Ośmiornica z opiekаныmi ziemniakami, salsą z oliwek, kaparami, limonką oraz podsuszanyimi pomidorami 99 zł

Rolls z ciasta francuskiego z zielonymi szparagami, jajkiem w koszulce i sosem Holenderskim 65 zł

deser

Croffle z kremem mascarpone, sosem waniliowym z makiem i truskawkami 25 zł

blugrass

kup bilet



CONCERT

m e n u

Join us at Blugrass on May 9th for a concert that promises to be not only a musical journey but an experience rich in flavor and emotion.

Both the appetizer and dessert were inspired by Tomasz Makowiecki's favorite flavors—those that evoke his fondest childhood memories and lend a deeply personal touch to the entire evening.

soup

White asparagus cream soup with brown butter and roasted radishes 35^{PLN}

appetizer

Matias with confit potatoes, chives, cucumber in dill oil, and crème fraîche 55^{PLN}

main course

Grilled pork loin on the bone, new potatoes with dill, lightly pickled cucumber, and butter with anchovy and caper 85^{PLN}

Octopus with roasted potatoes, olive salsa, capers, lime, and semi-dried tomatoes 99^{PLN}

Puff pastry rolls with green asparagus, poached egg, and Hollandaise sauce 65^{PLN}

dessert

Croffle with mascarpone cream, vanilla sauce with poppy seeds, and strawberries 25^{PLN}

blugrass

buy a ticket



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 winegretem 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} <i>Basque cheesecake</i>	Makaronik 7 ^{PLN} <i>Macarons</i>
---	--

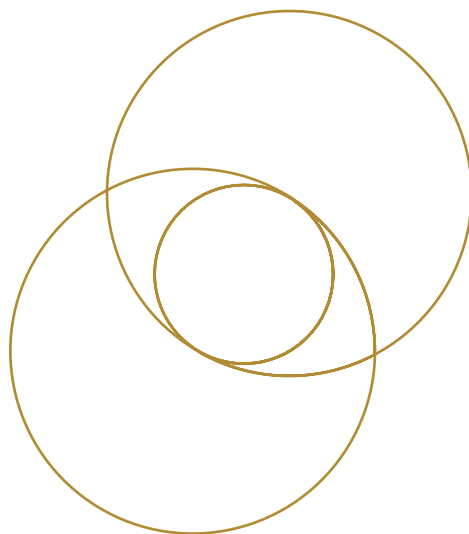
Beza Pavlova z owocami 28 ^{PLN} <i>Pavlova with fruits</i>	Chokladbollar 7 ^{PLN}
---	---

Tiramisu 28 ^{PLN} <i>Tiramisu</i>	Pâté de fruit 6 ^{PLN} <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](#)

