

# MENU SEZONOWE

## Seasonal menu

**Zupa:** Zupa pomidorowa z lanymi kluskami i śmietaną

*Soup: Tomato soup with egg drop noodles and sour cream*

23 PLN

**Przystawka:** Pierogi leniwe z rabarbarem i kogel-moglem

*Starter: Lazy dumplings with rhubarb and kogel-mogel*

35 PLN

**Dania główne:** Kotlet mielony z ziemniakami i mizerią

*Main courses: Ground meat cutlet with potatoes and cucumber salad*

43 PLN

**Deser:** Ciasto murzynek z bitą śmietaną

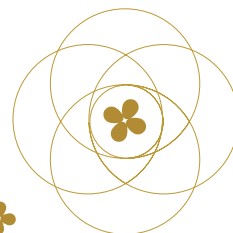
*Dessert: Chocolate cake with whipped cream*

21 PLN

Kompot z rabarbaru i truskawek

*Rhubarb and strawberry compote*

10 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, 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<sup>PLN</sup>

● WEGE

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

59/79<sup>PLN</sup>

└ 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<sup>PLN</sup>

*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<sup>PLN</sup>

*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 &amp; 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 <sup>PLN</sup>  
*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 <sup>PLN</sup>  
*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 <span style="float: right;">28<sup> PLN</sup></span>	Makaronik <span style="float: right;">7<sup> PLN</sup></span>
<i>Basque cheesecake</i>	<i>Macarons</i>

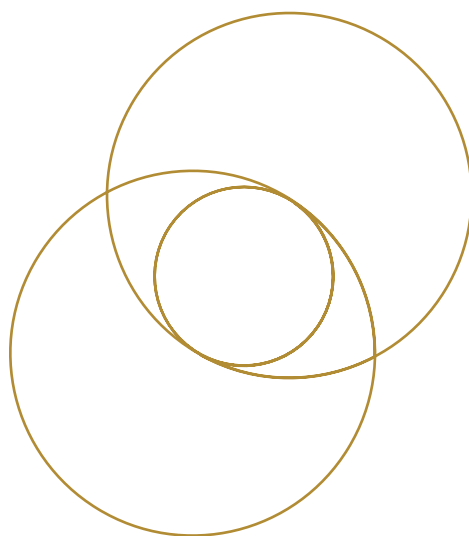
Beza Pavlova z owocami <span style="float: right;">28<sup> PLN</sup></span>	Chokladbollar <span style="float: right;">7<sup> PLN</sup></span>
<i>Pavlova with fruits</i>	

Tiramisu <span style="float: right;">28<sup> PLN</sup></span>	Pâté de fruit <span style="float: right;">6<sup> PLN</sup></span>
<i>Tiramisu</i>	<i>Pâté de fruit</i>

Semla z musem marcepanowym i bitą śmietaną <span style="float: right;">28<sup> PLN</sup></span>	
<i>Semla with marzipan mousse and whipped cream</i>	

Tarta owocowa <span style="float: right;">25<sup> PLN</sup></span>	
<i>Fruit tart</i>	

Rocher czekoladowy <span style="float: right;">28<sup> PLN</sup></span>	
<i>Chocolate rocher</i>	



Sprawdź nasze wydarzenia.

*Check out our events.*

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass\\_sopot](#)

