

MENU SEZONOWE | Seasonal menu

Zupa: Tradycyjna kaszubska dziadówka na maślanec, z jajkiem poche i oliwą ziołową
Soup: Traditional Kashubian Dziadówka buttermilk soup with a poached egg and herb oil

32 PLN

Przystawka: Pstrąg w fermentowanej czarnej porzeczce ze świeżą gruszką,
marynowanym rokitnikiem i liśćmi rukoli
Starter: Trout with fermented blackcurrant fresh pear, pickled sea buckthorn and rocket leaves

60 PLN

Dania główne: Pasterska zapiekanka jagnięco-wołowa z purée ziemniaczanym,
marynowanymi kurkami i chipsami z ziemniaka
Main courses: Lamb and beef shepherd's pie potato purée, pickled chanterelles and crispy potato

85 PLN

Kulbin w sosie borowikowym z faworkami tymiankowymi, dzikim brokułem i oliwą szczypiorkową
Meagre with porcini mushroom sauce thyme crisps, wild broccoli and chive oil

120 PLN

Kluski śląskie w emulsji z palonego masła z pomidorami bawole serce i malinowymi,
żelem z wody pomidorowej, popcornem gryczanym i oliwą ziołową 
*Silesian potato dumplings with brown butter emulsion Oxheart and raspberry tomatoes,
tomato water gel, buckwheat popcorn and herb oil*

55 PLN

Deser: Tarta brownie z musem czekoladowym i karmelizowaną śliwką
Dessert: Brownie tart with chocolate mousse and caramelized plum

25 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
Grilled vegetables

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

30 PLN

Ziemniaki la Ratte z ziołami
La Ratte potatoes with herbs

23 PLN

Frytki belgijskie z sosem
Belgian fries with sauce

23 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 37 PLN
majerankową i kapustą włoską

Duck consommé with honey mushrooms, fregola pasta, sous vide egg, marjoram olive oil, and savoy cabbage

Łosoś MOWI Supreme marynowany w cytrusach, z awokado, 59 PLN
ogórkiem, glonami wakame i esencją jabłkowo pietruszkową

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 65 PLN
cebulą, podsuszanymi grzybami i szczawikiem zajęczym

Vitello tonnato with capers, tuna sauce, Grana Padano cheese, pickled onion, dried mushrooms, and wood sorrel

Tatar z wołowiny z Pniew, podany ze szczypiorkiem, 57 PLN
kremowym żółtkiem i kaparami

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

- 🍷 Château Isolette Le Gamin

Podsuszane pomidory śliwkowe z ziołami, opalonym kozim serem, 47 PLN
rzodkiewką, podane z fry bread ● WEGE

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

Sznycel cielęcy z ziemniakami La Ratte, warzywami sezonowymi, kremowym żółtkiem, szczypiorkiem i karmelizowaną cytryną

veal schnitzel with La Ratte potatoes, seasonal vegetables, creamy egg yolk, chives, and caramelized lemon

- 🍷 Château Isolette Viognier

129 PLN

Pierś z kurczaka Supreme, z pieczonymi warzywami, ziołową polentą oraz sosem drobiowym z jabłkiem i rozmarynem

Chicken breast Supreme with roasted vegetables, herb polenta, and chicken sauce with apple and rosemary

- 🍷 Château Isolette Orclair

79 PLN

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

Cod fillet with parsley purée, velouté sauce, roasted jerusalem artichokes, and fennel salad

- 🍷 Château Belingard Reserve Blanc

89 PLN

Łosoś MOWI Supreme z cytrynowym risotto, sałatką z groszku cukrowego i kompresowanego radicchio

MOWI Salmon supreme with lemon risotto, snow pea salad, and compressed radicchio

- 🍷 Château Isolette Marius

87 PLN

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

Broccoli risotto with Jersey Blue cheese, fermented garlic, roasted sunflower seeds, and nasturtium leaves

59 PLN

Spaghetti truflowe z czarną truflą i serem Parmigiano Reggiano ● WEGE

Truffle spaghetti with black truffle and Parmigiano Reggiano cheese

- 🍷 Château Isolette Mistral

79 PLN

• 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

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

35 PLN

Café gourmand – selekcja makaroników, chokladbollar
i pâte de fruit z naszej cukierni, podawane z kawą

*Café gourmand – a selection of macaroons, chokladbollar,
and pâte de fruit from our patisserie, served with coffee*

28 PLN

● Desery z naszej witryny cukierniczej Desserts

Sernik baskijski

Basque cheesecake

25 PLN

Pâté de fruit

Pâté de fruit

6 PLN

Beza Pavlova z owocami

Pavlova with fruits

25 PLN

Tiramisu

Tiramisu

25 PLN

Tarta owocowa

Fruit tart

25 PLN

Rocher czekoladowy

Chocolate rocher

25 PLN

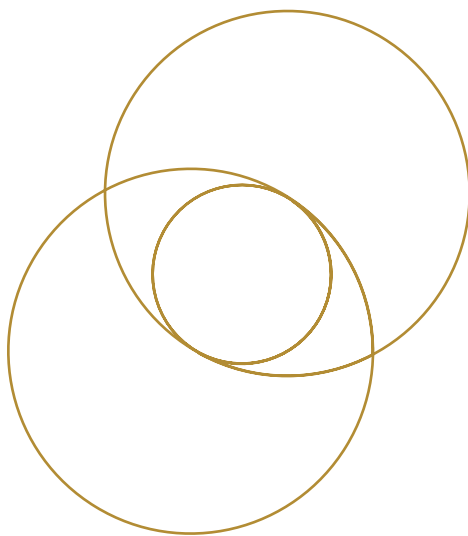
Makaronik

Macarons

8 PLN

Chokladbollar

8 PLN



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)

