

blugrass apéritif

NEVER SAY „NO„
TO ADVENTURES.

ALWAYS SAY „YES„
OTHERWISE YOU'LL
LEAD OF VERY DULL LIFE.

Ian Fleming

Pij odpowiedzialnie

Drink responsibly



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)

● Talerzyki à partager idealne do dzielenia Plates to share

- Łosoś MOWI Supreme wędzony z oliwą cytrynową 35 PLN
Smoked salmon with lemon oil
- Oliwki Kalamata w ziołach 30 PLN
Kalamata olives with herbs - 🍷 Château Isolette Ondine
- Hummus paprykowy z warzywami 30 PLN
Pepper hummus with vegetables
- Deska dojrzewających wędlin i serów 95 PLN
Matured cold cuts and cheeses
- 🍷 Château Isolette Le Gamin
- Podpłomyk czosnkowo – ziołowy z pastą prowansalską 30 PLN
Garlic and herb flatbread with Provençal paste
- 🍷 Château Isolette Marius
- Camembert fondue w cieście, z figami, tymiankiem i redukcją wina Isolette 35 PLN
Camembert fondue in dough, with figs, thyme and Isolette wine reduction
- 🍷 Château Isolette Sélection Blanc
- Krewetki w tempurze z sosem tajskim 35 PLN
Shrimps in tempura with Thai dip
- Frytki belgijskie / z batatów 22 / 30 PLN
Belgian fries / Sweet potatoes

● Pizza

każda / each 47 PLN

- Prosciutto Crudo
Grana Padano, suszone pomidory, rukola
Grana Padano, sundried tomatoes, arugula
- 🍷 Château Isolette Ondine
- Mozzarella di Bufala ● WEGE
Mozzarella, pomidorki cherry, bazylia
Mozzarella, cherry tomatoes, basil
- Salami Napoli
salami, oliwki, cukinia
salami, olives, zucchini - 🍷 Château Isolette Marius
- Quattro Formaggi ● WEGE
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, rukola
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, arugula
- Tartufo ● WEGE
borowiki, trufle, Taleggio, rukola
boletus, truffles, Taleggio, arugula
- Gorgonzola ● WEGE
gruszka, orzechy włoskie, miód
pear, walnuts, honey - 🍷 Domaine Armand Gilg Pinot Gris

● Pasta

- Łosoś MOWI Supreme, spaghetti, szpinak, pomidory cherry, ser Grana Padano 60 PLN
Salmon, spaghetti, spinach, cherry tomatoes, Grana Padano cheese - 🍷 Château Isolette Chardonnay
- Bolognese – wołowina, garganelli, natka pietruszki, świeżo mielony pieprz 52 PLN
Bolognese – beef, garganelli, parsley, freshly ground pepper - 🍷 Château Isolette Sélection Rouge
- Carbonara – boczek, garganelli, Pecorino Romano, natka pietruszki 55 PLN
Carbonara – bacon, garganelli, Pecorino Romano, parsley
- Pesto, spaghetti, pomidorki podsuszane, Grana Padano ● WEGE 50 PLN
Pesto, spaghetti, dried tomatoes, Grana Padano

● Burgery

- Wołowina z Pniew, bekon, sos z papryki chipotle, piklowane warzywa, frytki belgijskie 65 PLN
Beef from Pniewy, bacon, chipotle pepper sauce, pickled vegetables, Belgian fries - 🍷 Château Isolette Le Gamin
- Wołowina z Pniew, gruszka, ser blue pleśniowy, sos musztardowo – miodowy, frytki belgijskie 67 PLN
Beef from Pniewy, pear, blue cheese, mustard and honey sauce, Belgian fries

● Delice

- Sernik z kremem pistacjowym 28 PLN
Cheesecake with pistachio cream
- Beza Dacquoise 28 PLN
Dacquoise Meringue
- Tiramisu 28 PLN
- Paris-Brest 28 PLN
- Rocher z czekolady i orzechów laskowych ● VEGAN 28 PLN
Chocolate and hazelnut Rocher
- Trufle i praliny czekoladowe 6 PLN
Chocolate truffles and pralines

Menu serwujemy od godz. 12.00
| Menu is being served from 12 p.m.



W naszych daniach korzystamy z łososa MOWI Supreme
We use salmon MOWI Supreme in our meal

ROZGRZEWAJĄCE WARMING

CZERWONE WINO GRZANE

Sélection Rouge / pomarańcza / cynamon / goździki

RED MULLED WINE

Sélection Rouge / orange / cinnamon / cloves

29^{PLN}

RÓŻOWE WINO GRZANE

Convivial / limonka / cynamon / wanilia

RÓSE MULLED WINE

Convivial / lime / cinnamon / vanilla

29^{PLN}

MALINOWA HERBATA ROZGRZEWAJĄCA

Assam / malina / cynamon / wanilia

RASPBERRY WARMING TEA

Assam / raspberry / cinnamon / vanilla

24^{PLN}

IMBIROWA HERBATA ROZGRZEWAJĄCA

Rooibos / imbir / miód / cytryna

GINGER WARMING TEA

Rooibos / ginger / honey / lemon

24^{PLN}

KOKTAJLE COCKTAILS

Bols

PORN STAR MARTINI

Bols Marine / marakuja / wanilia / Isecco Blanc

Bols Marine / passion fruit / vanilla / Isecco Blanc

42^{PLN}

MOSCOW MULE

Bols Marine / Thomas Henry Spicy Ginger Beer / limonka

Bols Marine / Thomas Henry Spicy Ginger Beer / lime

42^{PLN}

FRENCH MARTINI

Bols Marine / ananas / likier owoców leśnych

Bols Marine / pineapple / forest fruit liqueur

42^{PLN}

RASPBERRY SOUR

Bols Marine / malina / cytryna / białko

Bols Marine / raspberry / lemon / egg white

42^{PLN}

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

PASSION FRUIT LEMONADE	18 PLN
CLASSIC LEMONADE	16 PLN
LOVE ENDER Thomas Henry botanical tonic / lawenda / cytryna <i>Thomas Henry botanical tonic / lavender / lemon</i>	29 PLN
PALOMITA Thomas Henry pink grapefruit / sól / limonka <i>Thomas Henry pink grapefruit / salt / lime</i>	29 PLN
TROPICAL COOLER Thomas Henry mystic mango / wiśnia / migdał <i>Thomas Henry mystic mango / cherry / almond</i>	29 PLN
MY MULE Thomas Henry spicy ginger beer / cytryna / agawa <i>Thomas Henry spicy ginger beer / lemon / agave</i>	29 PLN
G&T FREE Thomas Henry tonic water / gin 0% / cytryna <i>Thomas Henry tonic water / gin 0 % / lemon</i>	29 PLN
BABY GRONI Aperitif pomarańczowy / Martini Vibrante / pomarańcza <i>Orange aperitif / Martini Vibrante / orange</i>	29 PLN
YOUNG STAR Gin 0% / marakuja / wanilia <i>Gin 0 % / passion fruit / vanilla</i>	29 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Sok owocowy <i>fruit juice</i>	0,25l	14 PLN
Sok świeżo wyciskany <i>freshly squeezed juice</i>	0,35l	27 PLN
Coca-Cola, Coca - Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25l	14 PLN
Thomas Henry Tonic	0,2l	18 PLN
Woda gaz Ostromecko <i>sparkling water</i>	0,3l 0,7l	9 PLN 18 PLN
Woda ngaz Ostromecko <i>still water</i>	0,3l 0,7l	9 PLN 18 PLN
Redbull	0,25l	20 PLN
Piwo bezalkoholowe Bavaria / <i>alcohol free beer</i>	0,33l	17 PLN

• Gorące napoje Hot beverages

Espresso		10 PLN
Espresso Doppio		14 PLN
Americano		14 PLN
Cappuccino		14 PLN
Caffe Latte		18 PLN
Flat white		18 PLN
Cafe Gourmand makaroniki i praliny własnego wyrobu z kawą <i>homemade macaroons and pralines with coffee</i>		28 PLN
Herbata różne smaki Althaus <i>tea different flavours</i>		14 PLN

ALKOHOLE ALCOHOL

• Piwo Beer

Piwo regionalne <i>regional beer</i>	0,3l	18 PLN
	0,5l	22 PLN

• Gin

		40 ml
Hendrick's		29 PLN
Beefeater		23 PLN
Monkey 47		39 PLN
Malfy Gin Rosa		29 PLN
The London No. 1		29 PLN
Caorunn		31 PLN
Aqva Luce		39 PLN
Crafter's Aromatic Flower		31 PLN
Tanqueray no. Ten		27 PLN
Tanqueray Sevilla		27 PLN
Gin Mare		29 PLN
Nikka Coffey Gin		29 PLN
Normindia		27 PLN
Roku		31 PLN
Manly Spirits		27 PLN
The Botanist		31 PLN
Lind & Lime		35 PLN

- **Blended Whisky** 40 ml

 - Jameson 23 PLN
 - Chivas 12 Y.O. 25 PLN
 - Chivas 15 Y.O. 35 PLN
 - Chivas 18 Y.O. 45 PLN
 - Nikka Coffey Grain 43 PLN
 - Hibiki Harmony 75 PLN

- **Single Malt Whisky** 40 ml

 - Glenmorangie The Original 39 PLN
 - Glenmorangie The Lasanta 49 PLN
 - Glenmorangie The Quinta Ruban 49 PLN
 - Glenmorangie The Nectar d'or 49 PLN
 - Glenmorangie Signet 109 PLN
 - Aberlour 12 Y.O. 39 PLN
 - Glenfiddich 12 Y.O. 39 PLN
 - Glenfiddich Gran Reserva Rum Cask 21 Y.O. 109 PLN
 - Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O. 209 PLN
 - Glenfiddich Grande Couronne 26 Y.O. 309 PLN
 - The Balvenie 14 65 PLN
 - Macallan 12 Y.O. 63 PLN
 - Talisker 10 Y.O. 39 PLN
 - Ardbeg 10 Y.O. 39 PLN
 - Lagavulin 16 Y.O. 63 PLN

- **American Whisky** 40 ml

 - Bulleit 29 PLN
 - Bulleit Rye 29 PLN
 - Jack Daniel's 29 PLN
 - Jack Daniel's Gentleman 35 PLN
 - Woodford Reserve 29 PLN
 - Marker's Mark 29 PLN

- **Tequila** 40 ml

 - Volcán de mi Tierra Blanco 35 PLN
 - Volcán de mi Tierra Reposado 37 PLN
 - Don Julio Blanco 35 PLN
 - Don Julio Reposado 37 PLN

• Wódka

Vodka

Bols Marine

*cytryna, wanilia, żurawina,
lemon, vanilla, cranberry*

J.A. Baczewski

Ostoya

Belvedere Vodka

Belvedere Lake Bartężek

Belvedere Smogóry Forest

Okowita Podole Wielkie Żyto

Okowita Podole Wielkie Pszenica

Okowita Podole Wielkie Ziemniak

Ciroc

40 ml

19 PLN

19 PLN

19 PLN

29 PLN

39 PLN

39 PLN

31 PLN

31 PLN

31 PLN

33 PLN

• Vermouth

Dolin Blanc, Dry, Rouge

Carpano Blanc, Dry, Rouge

100 ml

25 PLN

25 PLN

• Likiery

Liqueurs

Ricard Pastis de Marseille

Kahlua

Cherry Heering

Luxardo Maraschino

Chambord

Campari

Aperol

Jägermeister

Fernet Branca

Bailey's

Amaretto Disaronno

Dom Benedictine

Amaro Averna

Suze

Italicus

Goldwasser

Cynar

St. Germain

Clement Mahina Coco

Grand Marnier

Limoncello

40 ml

22 PLN

19 PLN

23 PLN

22 PLN

22 PLN

22 PLN

19 PLN

22 PLN

25 PLN

19 PLN

22 PLN

22 PLN

19 PLN

19 PLN

29 PLN

22 PLN

19 PLN

29 PLN

19 PLN

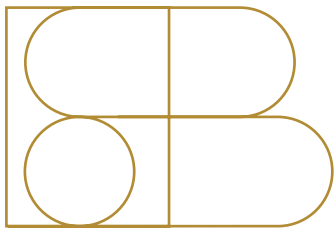
29 PLN

19 PLN

- **Koniak | Brandy | Calvados** 40 ml
 - Hennessy V.S. 39 PLN
 - Hennessy V.S.O.P. 49 PLN
 - Hennessy X.O. 149 PLN
 - Pisco Capel Moai 29 PLN
 - Pisco Barsol 29 PLN
 - Eau De Vie Poire Williams 29 PLN
 - Papidoux V.S.O.P. 29 PLN

- **Rum** 40 ml
 - Havana Club 3 19 PLN
 - Havana Club 7 Anejo 23 PLN
 - Cachaca Leblon 27 PLN
 - Mount Gay Eclipse 25 PLN
 - Mount Gay Black Barrel 30 PLN
 - Mount Gay XO 35 PLN
 - Gosling's Black Seal 151 30 PLN
 - Bumbu XO 33 PLN
 - Dos Maderas 5 + 5 35 PLN
 - Dictador 20 Y.O. 35 PLN
 - Dictador 12 Y.O. 33 PLN
 - Eminente Reserva 39 PLN
 - Clement Canne Bleue 25 PLN
 - Clement Select Barrel 25 PLN
 - Clement Tres 95 PLN

- **Szampan** 0,75l
 - Champagnes**
 - Veuve Clicquot Yellow Label Brut 459 PLN
 - Veuve Clicquot Brut Rosé 459 PLN
 - Dom Perignon Vintage 2013 1 550 PLN



feel the new ●