

MENU SEZONOWE | Seasonal menu

Zupa: Chłodnik z botwiny ze świeżym ogórkiem, rzodkiewką i koperkiem 🌿
Soup: Chilled beetroot soup with fresh cucumber, radish and dill

29 PLN

Przystawka: Kofta jagnięca z młodym groszkiem, piklowaną czerwoną cebulą i sosem demi-glace
Starter: Lamb kofta with young peas, pickled red onion and demi-glace

53 PLN

Dania główne: Kotlet de volaille z kurczaka kukurydzianego z purée ziemniaczanym, liśćmi sałaty pod dressingiem z kwaśnej śmietany oraz ziołami z naszego ogrodu
Main courses: Corn-fed chicken de volaille with potato purée, seasonal salad leaves, sour cream dressing and garden herbs

73 PLN

Grillowany karmazyn z komosą ryżową, maślanką i sosem Grenobloise
Grilled ocean perch with quinoa, buttermilk and Grenobloise sauce

78 PLN

Kurki i bób z puree z pietruszki, makaronem fregola oraz chipsami z pietruszki 🌿
Fregola pasta with chanterelles and broad beans with parsley purée and parsley crisps

65 PLN

Desery lodowe: Lody śmietankowe z kremem pistacjowym, sosem karmelowym i prażonymi pistacjami
Homemade ice creams: Sweet cream ice cream with caramel sauce, pistachio cream and roasted pistachios

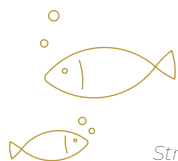
35 PLN

Lody czekoladowe z kremowym adwokatem i chrupiącą czekoladą
Dark chocolate ice cream with advocaat cream and chocolate crisp

35 PLN

Lody truskawkowe z owocami sezonowymi, bitą śmietaną i kruszonką z bezy
Strawberry ice cream with seasonal berries, whipped cream and meringue crumble

35 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

Zaledwie kilka kroków od Bałtyku zapraszamy do wspólnego śpiewania, spotkań przy dobrym jedzeniu i celebrowania wakacyjnych chwil w rytmie żeglarskich pieśni.

Just steps from the Baltic Sea, we invite you to sing along, enjoy delicious food, and celebrate your vacation moments to the rhythm of sailing songs.



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 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

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

Makaronik

Macarons

8 PLN

Beza Pavlova z owocami

Pavlova with fruits

25 PLN

Chokladbollar

8 PLN

Tiramisu

Tiramisu

25 PLN

Pâté de fruit

Pâté de fruit

6 PLN

Semla z musem marcepanowym
i bitą śmietaną

*Semla with marzipan mousse
and whipped cream*

16 PLN

Tarta owocowa

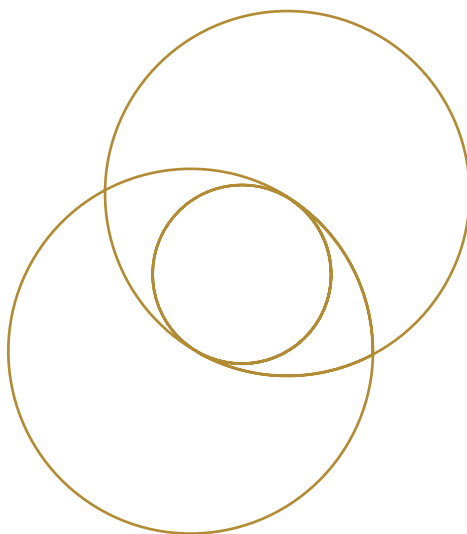
Fruit tart

25 PLN

Rocher czekoladowy

Chocolate rocher

25 PLN



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)

