



GRAND  
BLUE

MENU

SOFITEL  
GRAND SOPOT



# PRZYSTAWKI

## STARTERS

### Dorsz marynowany

65

zielona herbata / majonez krewetkowy / gin / rozmaryn / jabłko



Marinated cod

green tea / shrimp mayonnaise / gin / rosemary / apple

### Dymione przegrzebki

89

topinambur / patisony / borowiki / algi brunatne



Smoked scallops

Jerusalem artichoke / pattypan squash / porcini mushrooms / brown algae

### Owoce morza – kompozycja własna

wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka



Seafood – create your own set of fresh seafood

wine / garlic / chilli / parsley / baguette

### Krewetki – 100 g

40

Shrimps

### Kalmary – 100 g

35

Squid

### Mule – 100 g

35

Mussels

### Ośmiornica – 100 g

65

Octopus

**Tatar ze strusia**  
**buraki / szczypior / żółtko panierowane / żurawina / brioszka**

70



Ostrich tartare  
beetroot / chives / deep-fried yolk / cranberry / brioche



**Wegańskie „przeźrebki”**  
**borowik stepowy / groszek / algi zielone / dynia**

65



~220 kcal



Vegan "scallops"  
king oyster mushroom / peas / green algae / pumpkin

~220 kcal

## POLSKI KAWIOR ANTONIUS

### POLISH ANTONIUS CAVIAR

30 g 50 g

#### Jesiotr Siberian

Siberian Sturgeon

460 740



#### Jesiotr Oscietra

Oscietra Sturgeon

480 770



## OSTRYGI I HOMAR

### OYSTER AND LOBSTER

1 szt.

#### Ostrygi świeże / zapiekane (zapytaj kelnera o dostępność) sos limonkowy z chilli / sos mornay

Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability)  
lime sauce with chilli / Mornay sauce

25



#### Homar (zapytaj kelnera o dostępność) masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

Lobster (please ask waiter for availability)  
butter / garlic / lime / chilli / baguette

100 g

95



#### Krewetka królewska masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

King prawn  
butter / garlic / lime / chilli / baguette

100 g

80



# ZUPY

## SOUPS

### Zupa rybna z borowikami dorsz / krewetki / mule / kalmary

Fish soup with porcini mushrooms  
cod / prawns / mussels / calamari

48



### Zupa à la żółwiowa cielęcina / madera / szafran / trufle

Soup a'la tortoise  
veal / Madera / saffron / truffles

45



### Krem kasztanowy z grzanką figową marchew / topinambur / kardamon / mleko kokosowe

Cream of chestnut with fig toast  
carrots / Jerusalem artichoke / cardamom / coconut milk

40



# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES



### Stek z miecznika

kuskus / spirulina / koper włoski / sezam / szczypior / jabłko

~380 kcal

Swordfish steak

couscous / spirulina / fennel / sesame / chives / apple

~380 kcal

120



### Koryfena

szpinak / pomidory / ziemniaki / oliwki / kapary

Dolphinfish

spinach / tomatoes / potatoes / olives / capers

110



### Troć w maku

por / dynia / żurawina / algi zielone / jarmuż

Sea trout in poppy seed

leek / pumpkin / cranberry / green algae / kale

98



### Comber z sarny

grostek / trufle / cukinia / topinambur / soliród

Venison saddle

peas / truffles / zucchini / Jerusalem artichoke / samphire

120



### Rigatoni z perliczką lub z seitanem

fasola / rydze / szczypior / cukinia

Rigatoni with guinea fowl or with Seitan

beans / red pine mushroom / chives / zucchini

105 / 95



### Polędwica z wołowiny dojrzewającej

ziemniaki / kapusta włoska / szalotka / gorczyca / śliwki

Matured beef fillet

potatoes / savoy cabbage / shallots / mustard seeds / plums

135



# DESSERTS

## Grand Arkas

**wiśnie / orzechy włoskie / miód / wanilia / marchew**

Grand Arkas

cherries / walnuts / honey / vanilla / carrot

42



## Tarta śliwkowa

**cynamon / owies / niebieska spirulina**

Plum tart

cinnamon / oats / blue spirulina

39



## Lawa czekoladowa z rozmarynem

**banany / śmietana / cytryna**

Chocolate lava with rosemary

bananas / cream / lemon

42



## Wybór lodów i sorbetów

**owoce / bita śmietana**

Ice cream and sorbet selection

fruits / whipped cream

35



## Sałatka owocowa z miodem

**melon / ananas / truskawka / mięta**

**~120 kcal**

Honey glazed fruit salad

melon / pineapple / strawberries / mint

~120 kcal

35



## Wybór serów francuskich i polskich

**orzechy / miód / owoce**

French and Polish cheese selection

nuts / honey / fruits

62





## NAPOJE GORĄCE

### HOT BEVERAGES

<b>Espresso</b> 3 cl	<b>14</b>
<b>Double espresso</b> 6 cl	<b>22</b>
<b>American coffee</b> 15 cl	<b>15</b>
<b>Kawa bezkofeinowa</b> 15 cl	<b>15</b>
Decaffeinated coffee 15 cl	
<b>Cappuccino</b> 20 cl	<b>19</b>
<b>Latte</b> 22 cl	<b>19</b>
<b>Latte macchiato</b> 22 cl	<b>19</b>
<b>Irish coffee</b> 22 cl	<b>39</b>
<b>Herbata - różne smaki</b> 20 cl	<b>18</b>
Tea - different flavors 20 cl	
<b>Gorąca czekolada</b> 22 cl	<b>16</b>
Hot chocolate 22 cl	

## NAPOJE

### SOFT DRINKS

#### WODA / WATER

<b>Cisowianka Classique / Perlage</b> 30 / 70 cl	<b>14 / 19</b>
<b>Kinga Pienińska</b> 30 / 70 cl	<b>12 / 19</b>
<b>Perrier</b> 30 / 75 cl	<b>24 / 32</b>
<b>S. Pellegrino</b> 25 / 75 cl	<b>22 / 32</b>
<b>Pepsi / Pepsi Max / 7 Up / Mirinda / Tonic</b> 20 cl	<b>14</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b> 20 cl	<b>19</b>
<b>Lipton Ice Tea</b> 25 cl	
<b>Red Bull</b> 25 cl	<b>27</b>

## **A P E R I T I F**

<b>Tanqueray No. Ten / tonik i świeży grejpfrut lub ogórek</b>	<b>56</b>
Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber	
<b>Vodka Martini / Tenner Martini No. Ten</b>	<b>55</b>
<b>Wyborowa vodka / Tanqueray No. Ten</b>	
<b>Campari / woda gazowana lub sok pomarańczowy</b>	<b>32</b>
Campari / sparkling water or orange juice	
<b>Kir Royal</b>	<b>55</b>
<b>Ricard / lód lub woda</b>	<b>22</b>
Ricard / ice or water	

## **D I G E S T I F**

<b>Wybór koniaków 3 x 2 cl</b>	<b>170</b>
<b>Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.</b>	
Selection of cognacs 3 x 2 cl	
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	
<b>Jägermeister</b>	<b>24</b>
<b>Branca Menta</b>	<b>27</b>
<b>Chartreuse Jaune</b>	<b>39</b>
<b>Chartreuse Verte</b>	<b>39</b>
<b>Sambuca</b>	<b>28</b>
<b>Martell VS</b>	<b>47</b>
<b>Hennessy VS</b>	<b>44</b>

## PIWA BECZKOWE

### DRAUGHT BEER

Żywiec 30 cl	16
Żywiec 50 cl	24

## PIWO LOKALNE BUTELKOWE

### LOCAL BOTTLED BEER

Hotelowe, Pils 50 cl	28
Kurortowe, Witbier 50 cl	28
Festiwalowe, Aipa 50 cl	28

## PIWO BUTELKOWE

### BOTTLED BEER

Corona 33 cl	24
Heineken 33 cl	24
Żywiec 33 cl	21
Żywiec bezalkoholowy 33 cl	20

## CYDR

### CIDER

Cydr Chyliczki Szara & Żółta Reneta 25 cl / 75 cl	26 / 78
Cydr Chyliczki Rosé 25 cl / 75 cl	28 / 84



**DANIE WEGAŃSKIE** VEGAN DISH

**SO<sub>2</sub>**

**SIARCZYNY** SULPHITES



**ORZECHY** NUTS



**SOJA** SOYBEANS



**RYBY** FISH



**OWOCE MORZA** SEAFOOD



**SKORUPIAKI** SHELLFISH



**CZOSNEK** GARLIC



**JAJA** EGGS



**MLEKO** MILK



**GLUTEN**



**GORCZYCA** MUSTARD SEEDS



**ŁUBIN** LUPINE



**SEZAM** SESAME



**SELER** CELERY

Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Alkohol szkodzi zdrowiu.

Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served.

All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order. Alcohol is harmful for your health.