SOFITEL
GRAND SOPOT

Kuchnia Grand Blue rodzi się ze spotkania trzech światów - nadmorskiego krajobrazu Sopotu, kaszubskich lasów i francuskiej kultury kulinarnej, w której precyzja, szacunek do produktu i harmonia smaku od pokoleń wyznaczają kierunek.

Inspiruje nas Bałtyk, rytm pór roku oraz bogactwo polskich tradycji kulinarnych. Sięgamy po lokalne produkty, podążamy za sezonowością i czerpiemy z klasyki, nadając jej współczesną formę. Nie szukamy nadmiaru. Wierzymy, że prawdziwa elegancja zaczyna się od jakości składnika, świadomej techniki i równowagi, w której każdy element ma swoje miejsce.

Tworząc nasze menu, chcemy oddać charakter regionu, pozostając otwartymi na smaki i inspiracje, które wykraczają poza jego granice. Zapraszamy do odkrywania kuchni, w której lokalna tożsamość spotyka się z francuskim savoir-vivre, a każda pora roku opowiada własną historię.

The cuisine of Grand Blue is born from the intersection of three worlds: the coastal landscape of Sopot, the lush Kashubian forests, and French culinary culture, where precision, respect for ingredients, and harmony of flavor have guided the way for generations.

We draw inspiration from the Baltic Sea, the rhythm of the seasons, and the richness of Polish culinary heritage. Embracing local produce and seasonality, we draw upon timeless classics while bestowing them with a contemporary form. We do not seek excess. We believe true elegance begins with ingredient quality, deliberate technique, and a balance where every element finds its rightful place.

In crafting our menu, our intention is to convey the region’s distinct character while remaining receptive to flavors and inspirations that extend beyond its borders. We invite you to discover a cuisine where local identity seamlessly meets French savoir-vivre, and where each season tells its own story.

Michał Ostrowski

Szef Kuchni
Executive Chef

PRZYSTAWKI
STARTERS

Tatar wołowy 115
chrzan / borowik / Parmezan
HB

Beef tartare
horseradish / porcini mushroom / Parmesan

Tatar z polędwicy wołowej
Rytuał serwisu przy stoliku 145
chrzan / borowik / Parmezan

Beef tenderloin tartare
Tableside service ritual
horseradish / porcini mushroom / Parmesan

HB **Vitello Tonnato** 120
polędwica cielęca / tuńczyk / kapary

Vitello Tonnato
veal tenderloin / tuna / capers

HB **Pierogi z kaczką confit** 85
ziemniak / czarna trufla / majeranek

Confit duck dumplings
potato / black truffle / marjoram

Tatar z tuńczyka na smażonym ryżu 90
awokado / majonez szczypiorkowy / olej sezamowy
HB

Tuna tartare on crispy fried rice
avocado / chive mayonnaise / sesame oil

HB **Śledź wędzony** 80
śliwka / ziemniak / kwaśna śmietana

Smoked herring
plum / potato / sour cream

HB **Sałatka z kozim serem lub pieczoną gruszką** 85
figa / burak / orzechy laskowe

Goat cheese or roasted pear salad
fig / beetroot / hazelnuts

HB **Sałatka z pieczoną dynią** — **80**
Gruyèr / jabłko / miód pitny

Roasted pumpkin salad
Gruyère / apple / mead

HB **Owoce morza kompozycja własna**
wino / czosnek / chili / pietruszka / bagietka

Seafood selection (custom composition)
wine / garlic / chili / parsley / baguette

100 g

HB **Krewetki** — **70**
Prawns

HB **Kalmary** — **70**
Squid

HB **Małże mule** — **70**
Mussels

HB **Macki ośmiornicy** — **95**
Octopus tentacles

HB **Małże św. Jakuba** — **135**
St James's scallops

Ostrygi świeże / zapiekane *(prosimy zapytać kelnera o dostępność)* — **35/ 1 szt./ 1 pc.**
sos limonkowy z chili / sos Mornay

Fresh or baked oysters *(please ask your server for availability)*
lime chili sauce / Mornay sauce

POLSKI KAWIOR ANTONIUS
POLISH ANTONIUS CAVIAR

	30 g	50 g
Jesiotr Siberian ****** Siberian Sturgeon ******	550	890
Jesiotr Oscietra ****** Oscietra Sturgeon ******	590	940

ZUPY
SOUPS

Consomme z perliczki
pierś z perliczki / domowe kluski — 55
HB

Guineafowl consommé
guineafowl breast / homemade noodles

HB **Zupa rybna**
mleko kokosowe / galangal — 55

Fish soup
coconut milk / galangal

HB **Krem borowikowy**
zimowa trufla / por — 55

Porcini mushroom soup
winter truffle / leek

Krem kasztanowy
figa / kardamon — 55
HB

Chestnut cream soup
fig / cardamom

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Turbot — 395
Rytuał serwisu przy stoliku
warzywa sezonowe / ziemniaki La Ratte / szpinak

Turbot
Tableside service ritual
seasonal vegetables / La Ratte potatoes / spinach

HB
Filet z sandacza — 140
ziemniaki Pavé / dynia / raki

Pike-perch fillet
Pavé potatoes / pumpkin / crayfish

Sola Dover — 245
kalafior romanesco / marchew / beurre blanc

Dover Sole
Romanesco cauliflower / carrot / beurre blanc

Homar *(zapytaj o dostępność kelnera)* — 160 / 100g
masło / czosnek / limonka / chili / bagietka

Whole lobster *(please ask your server for availability)*
butter / garlic / lime / chili / baguette

Krewetka Królewska — 130 / 100g
masło / czosnek / limonka / chili / bagietka

King prawns
butter / garlic / lime / chili / baguette

HB
Udo z gęsi — 165
czerwona kapusta / babka ziemniaczana / demi-glace śliwkowy

Confit goose leg
red cabbage / potato cake / plum demi-glace

Comber jagnięcy — 230
marchew / groszek / demi-glace miętowy

Rack of lamb
carrot / peas / mint demi-glace

Polędwica z jelenia — 195
kiszona kapusta / burak / demi-glace rozmarynowy

Venison tenderloin
sauerkraut / beetroot / rosemary demi-glace

Stek z polędwicy wołowej 225
puree ziemniaczane z truflami / panierowane warzywa korzeniowe / sos pieprzowy

Beef tenderloin steak
truffle mashed potatoes / breaded root vegetables / peppercorn sauce

Rostbef sezonowany 360
puree ziemniaczane z truflami / panierowane warzywa korzeniowe / sos pieprzowy

Dry-aged striploin steak
truffle mashed potatoes / breaded root vegetables / peppercorn sauce

HB **Makaron z kawiorem** 145
kawior Ikura / kawior Sibierian**** / szczypiorek**

Caviar pasta
Ikura caviar / Siberian caviar ****** / chives

HB **Risotto z grzybami** 110
borowik / boczniak / wegańska śmietana

Wild mushroom risotto
porcini / oyster mushroom / plant-based cream

DESERY
DESSERTS

Opera — 55
ganache czekoladowy / kawa

Opera gateau
chocolate ganache / coffee

HB **Ciastko z rokitnikiem** — 55
malina / biała czekolada

Sea buckthorn tart
raspberry / white chocolate

HB **Wiśnia z ciemną czekoladą** — 55
migdały / biszkopt czekoladowy

Dark chocolate & cherry delice
almonds / chocolate sponge

Suflet czekoladowy z lodami — 55
HB Chocolate soufflé with ice cream

HB **Owoce sezonowe** — 55
Seasonal fruit selection

HB **Selekcja lodów rzemieślniczych i sorbetów** — 55
owoce / bita śmietana

Selection of artisanal ice creams & sorbets
fruits / whipped cream

Selekcja serów francuskich i regionalnych — 140
orzechy / miód

French & regional cheese selection
nuts / honey

NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	**22**
Double espresso	6 cl	**29**
American coffee	15 cl	**22**
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	**22**
Cappuccino	20 cl	**26**
Latte macchiato	22 cl	**28**
Irish coffee	22 cl	**50**
Herbata - selekcja gatunków i smaków Tea - selection of types and flavors	33 cl	**29**
Gorąca czekolada Hot chocolate	22 cl	**24**

NAPOJE
SOFT DRINKS

Cisowianka Classique / Perlage	30 cl / **15**	75 cl / **25**
Acqua Panna	25 cl / **25**	75 cl / **35**
S. Pellegrino	25 cl / **25**	75 cl / **35**
Perrier	33 cl / **27**	
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	25 cl / **20**	
Fentimans Tonic	20 cl / **25**	
Thomas Henry Tonic	20 cl / **25**	
Fever Tree Tonic	20 cl / **25**	
Red Bull	25 cl **/ 32**	

APERITIF

Tanqueray & Tonic 86
Tanqueray No.Ten / tonik / świeży grejpfrut lub ogórek

Tanqueray No.Ten / tonic / fresh grapefruit or cucumber

Rusty Sour 59
Johnnie Walker Black Label / Drambuie / cytryna / syrop cukrowy

Johnnie Walker Black Label / Drambuie / lemon / sugar syrup

Paper Plane 59
Bulleit Bourbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna

Bulleit bourbon / Aperol / Amaro Averna / lemon

The Singleton Apple Spritz 59
The Singleton 12 / sok jabłkowy / cytryna / syrop cukrowy / woda gazowana

The Singleton 12 / apple juice / lemon / sugar syrup / sparkling water

DIGESTIF

	Obj. alk.	
Wybór koniaków 3 x 2 cl **Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.** Selection of cognacs 3 x 2 cl Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	40%	**252**
Jägermeister	33%	4 cl **/ 40**
Branca Menta	28%	4 cl **/ 42**
Talisker 10 y.o	46%	4 cl **/ 69**
Tequila Casamigos Blanco	40%	4 cl **/ 90**
Tequila Casamigos Anejo	38%	4 cl **/ 99**
Rum Zacapa 23 y.o.	40%	4 cl **/ 112**
Starka Gdańska	40%	4 cl **/ 60**

PIWA BECZKOWE
DRAUGHT BEER

	Obj. alk.	
Żywiec	5,5%	30 cl **/ 26**
Żywiec	5,5%	50 cl **/ 32**

PIWO LOKALNE BUTELKOWE
LOCAL BOTTLED BEER

	Obj. alk.	
Hotelowe, Pils	5,4%	50 cl **/ 35**
Kurortowe, Witbier	5,1%	50 cl **/ 35**
Festiwalowe, AIPA	6,8%	50 cl **/ 35**

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

	Obj. alk.	
Heineken	5%	33 cl **/ 29**
Żywiec	5,5%	33 cl **/ 28**
Żywiec bezalkoholowy	0%	33 cl **/ 28**
Rock'n'Rollowe APA Mango marakuja	0%	50 cl **/ 34**
Free IPA	0%	50 cl **/ 34**

Specjalność kuchni signature dish

Danie wegańskie vegan dish

Danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego
The dish contains products from the region

HB **Możliwość wyboru w ramach wykupionego pakietu HB, który zawiera: przystawkę lub zupę, danie główne, deser.**
The option to choose within the HB package, which includes:
appetizer or soup, main course, dessert.

live cooking

SO_2 **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

alkohol alcohol

Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO, a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji. 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 numeru NIP podczas składania zamówienia. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. Alkohol szkodzi zdrowiu.

Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution. 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. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens. 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. The weights of dishes and ingredients are available upon request from the staff. Alcohol is harmful for your health.