



GRAND
BLUE

M E N U

SOFITEL
GRAND SOPOT

PRZYSTAWKI

STARTERS



HB

Seriola crudo

żurawina / kaszubski kawior / yuzu / ogórek

Seriola crudo

cranberry / Kashubian caviar / yuzu / cucumber

85



Przeźrebki z kasztanami

czerwona kapusta / topinambur / ziemniaki / chorizo

Scallops with chestnuts

red cabbage / Jerusalem artichoke / potatoes / chorizo

110



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

Shrimps

50

Kalmary – 100 g

Squid

45

Mule – 100 g

Mussels

45

Ośmiornica – 100 g

Octopus

80



HB

Sztuczki cielęciny na biało
tuńczyk / ogórek kartuski / spirulina / zielone warzywa

Veal slices with white souce
tuna / Kartuski cucumber / spirulina / green vegetables

85



HB



Sałatka z dynią i jagłami
figi / cukinia / algi / szparagi morskie / burak


~120 kcal
Pumpkin and millet salad
figs / zucchini / algae / sea asparagus / beetroot

70















POLSKI KAWIOR ANTONIUS

POLISH ANTONIUS CAVIAR

	30 g	50 g
Jesiotr Siberian	480	760
Siberian Sturgeon	   	
Jesiotr Oscietra	500	790
Oscietra Sturgeon	   	

OSTRYGI I HOMAR

OYSTER AND LOBSTER

	1 szt.
Ostrygi świeże / zapiekane (zapytaj kelnera o dostępność)	30
sos limonkowy z chilli / sos mornay	    SO₂
Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability)	
lime sauce with chilli / Mornay sauce	
	100 g
Homar (zapytaj kelnera o dostępność)	115
masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	    SO₂
Lobster (please ask waiter for availability)	
butter / garlic / lime / chilli / baguette	
	100 g
Krewetka królewska	100
masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	    SO₂
King prawn	
butter / garlic / lime / chilli / baguette	

ZUPY

SOUPS



Rybna menestra oliwki / ogórek kiszony / pomidory / pstrąg wędzony

55



HB

Fish menestra
olives / pickled cucumber / tomatoes / smoked trout



Leśny potaż z dziczyzną lub mięsem konopnym rozmaryn / borowiki / śmietana

47/42



HB

Forest potage with game or hemp meat
rosemary / porcini mushrooms / sour cream



Krem z kiszonej kapusty z żabim udkiem lub panierowanym tofu soczewica / suszone pomidory / kminek

47/42



HB

Cream of sauerkraut with frog leg or breaded tofu
lentils / dried tomatoes / caraway

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



HB

Stek z marlina błękitnego
szpinak / koper włoski / ziemniaki / szparagi morskie
~370 kcal

Blue marlin steak
spinach / fennel / potatoes / sea asparagus

130



HB

Filet z baramundi
fasola / vongole / jabłko / cząber

Barramundi fillet
beans / vongole / apple / savory

130



HB

Pstrąg kaszubski
soczewica / brukselka / batat / rokitnik

Kashubian trout
lentils / Brussels sprouts / sweet potato / sea buckthorn

120



HB

Polędwica z jelenia sous vide
ciszka kaszubska / pasternak / pigwa / borowik stepowy

Sous vide venison tenderloin
Kashubian ciszka / parsnip / quince / steppe porcini mushroom

145



HB

Orzotto tymiankowe z perliczką i serem zagrodowym
buraki / kapusta / spirulina

Thyme orzotto with guinea fowl and farmhouse cheese
beetroot / cabbage / spirulina

120



HB

Orzotto tymiankowe z borowikiem stepowym i cieciorką
buraki / kapusta / spirulina

Thyme orzotto with steppe porcini mushroom and chickpea
beetroot / cabbage / spirulina

98















Polędwica z wołowiny dojrzewającej
dynia / trufle / jarmuż / ziemniaki / rozmaryn

Matured beef tenderloin
pumpkin / truffles / kale / potatoes / rosemary

160



DESSERTS

- 
HB **Grand sernik z konfektem gruszkowym
ser brie / pomarańcza / imbir** 45
Grand cheesecake with pear konfekt
Brie cheese / orange / ginger 
- 
HB **Marchewkowa kremówka z orzechami
cukinia / pistacje / cytryna** 45
Carrot cream cake with nuts
zucchini / pistachios / lemon 
- 
HB **Fondant śliwkowy
czekolada / cynamon / jogurt** 45
Plum fondant
chocolate / cinnamon / yogurt 
- 
HB **Wybór lodów i sorbetów
owoce / bita śmietana** 40
Ice cream and sorbet selection
fruits / whipped cream 
- 

HB **Sałatka owocowa z miodem lawendowym
melon / ananas / owoce sezonowe** 42
~120 kcal
Fruit salad with lavender honey
melon / pineapple / seasonal fruits
- 
HB **Selekcja serów francuskich i regionalnych
orzechy / miód / owoce** 65
Selection of French and regional cheeses
nuts / honey / fruits 

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso 3 cl	16
Double espresso 6 cl	24
American coffee 15 cl	17
Kawa bezkofeinowa 15 cl	15
Decaffeinated coffee 15 cl	
Cappuccino 20 cl	21
Latte macchiato 22 cl	21
Irish coffee 22 cl	42
Herbata – różne smaki 20 cl	20
Tea – different flavors 20 cl	
Gorąca czekolada 22 cl	18
Hot chocolate 22 cl	

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA / WATER

Cisowianka Classique / Perlage 30 / 70 cl	15 / 20
Perrier 30 / 75 cl	25 / 33
S. Pellegrino 25 / 75 cl	23 / 33
Pepsi / Pepsi Max / 7 Up / Mirinda / Tonic 20 cl	15
Thomas Henry Tonic 20 cl	20
Lipton Ice Tea 25 cl	15
Red Bull 25 cl	27

A P E R I T I F

Tanqueray No. Ten / tonik i świeży grejpfrut lub ogórek	72
Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber	
Gin Tanqueray No. Ten / wytrawny vermut / skórka z grejpfruta	55
Gin Tanqueray No. Ten / dry vermouth / grapefruit peel	
New York whisky sour	55
Bulleit burbon / syrop cukrowy / cytryna / czerwone wino	
Bulleit bourbon / sugar syrup / lemon / red wine	
Hemingway daiquiri	55
Rum Havana club / luxardo maraschino / grejpfrut / limonka	
Rum Havana club / luxardo maraschino / grapefruit / lime	

D I G E S T I F

Wybór koniaków 3 x 2 cl	199
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.	
Jägermeister	32
Branca Menta	33
Martell VS	62
Hennessy VS	62
Tequila Casamigos Blanco	74
Tequila Casamigos Anejo	82
Rum Zacapa 23 YO	87

PIWA BECZKOWE

DRAUGHT BEER

Żywiec 30 cl	18
Żywiec 50 cl	26

PIWO LOKALNE BUTELKOWE

LOCAL BOTTLED BEER

Hotelowe, Pils 50 cl	30
Kurortowe, Witbier 50 cl	30
Festiwalowe, Aipa 50 cl	30

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

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



DANIE WEGAŃSKIE VEGAN DISH



DANIE ZAWIERA PRODUKTY REGIONALNE, TRADYCYJNE LUB LOKALNE
DISH CONTAINS REGIONAL, TRADITIONAL, OR LOCAL PRODUCTS

HB

HALF BOARD

SO₂

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

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. 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. Alcohol is harmful for your health.

