



GRAND
BLUE

MENU

SOFITEL
GRAND SOPOT

PRZYSTAWKI

STARTERS



HB

Dymiony pstrąg kaszubski (à la gravlax)
Mus chrzanowy / ogórek / ikura / jabłko / grzanka

Smoked Kaszubian trout (à la Gravlax)
Horseradish mousse / cucumber / ikura / apple / toast

79



Małże świętego Jakuba
**Mleko szpinakowe / ryba maślana / groszek / kataifi /
palona marchew**

St. Jacques Scallops
Spinach milk / butterfish / peas / kataifi / charred carrot

120



Owoce morza – kompozycja własna
wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka

Seafood – create your own set of fresh seafood
wine / garlic / chilli / parsley / baguette



Krewetki tygrysy – 100 g
Tiger prawns

55

Kalmary patagońskie – 100 g
Patagonian squid

50

Małże mule – 100 g
Mussels

50

Małże brzytwy – 100 g
Razor clams

55

Macki ośmiornicy – 100 g
Octopus tentacles

85



Tatar z polędwicy wołowej z wędzoną krewetką
Majonez z czarnym czosnkiem / kapary / żółtko konfitowane /
ogórek kartuski

105



HB

Beef tenderloin tartare with smoked prawn
 Mayonnaise with black garlic / capers / confit egg yolk /
 Kartuzy* pickle

Tatar z polędwicy wołowej z wędzoną krewetką
(Danie przygotowywane przy stoliku. Kelner skomponuje autorski
dressing z wybranych przez Państwa składników, a następnie
doprawi nim tatar.

130



Podany z grillowanymi szparagami i bagietką czosnkową)
Majonez z czarnym czosnkiem / kapary / żółtko konfitowane /
ogórek kartuski



Beef tenderloin tartare with smoked prawn
 (Animated dish at the table. The waiter will craft a signature dressing
 from the ingredients selected by you, then season the tartare with it.
 Served with grilled asparagus and garlic baguette)
 Mayonnaise with black garlic / capers / confit egg yolk /
 Kartuzy* pickle



Tatar z pomidorów z praliną z sera zagrodowego lub sojową
Majonez szczypiorkowy / smażony bakłażan / słonecznik / sago

68



~120 kcal

HB

Tomato tartare with free-range cheese or soy praline
 Chive mayonnaise / fried eggplant / sunflower seeds / sago



~120 kcal



Młode warzywa
Ciecierzycyca / prażone nerkowce / wakame / agrest

65



Baby vegetables
 Chickpeas / roasted cashews / wakame / gooseberries

HB

* a regional delight

POLSKI KAWIOR ANTONIUS

POLISH ANTONIUS CAVIAR



Jesiotr Siberian

Siberian Sturgeon

30 g 50 g

500 780



Jesiotr Oscietra

Oscietra Sturgeon

530 800



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

29



Homar (zapytaj kelnera o dostępność)

Masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

Lobster (please ask waiter for availability)

Butter / garlic / lime / chilli / baguette

100 g

125



Krewetka królewska

Masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka

King prawn

Butter / garlic / lime / chilli / baguette

100 g

105







ZUPY

SOUPS

-  **Rosół z ryb słodkowodnych z kurkami** 55
Bite kluski / raki / młoda marchew / trybula 
Freshwater fish broth with chanterelles
Drop dumplings / crayfish / baby carrot / lovage
- HB
-  **Kaszubska polewka z perliczką lub grillowanym bocznikiem** 49/45
Kalarepa / maślanka / bób / koper 
Kashubian sour soup with guineafowl or grilled oyster mushroom
Kohlrabi / buttermilk / broad beans / dill
- HB
-  **Krem szpinakowo-szczawiowy z jajkiem lub wegańskim jajkiem** 45
Fondant z ziemniaka / szczypior / szparagi morskie 
Cream of spinach & sorrel with egg or vegan egg
Fondant potato / chives / sea asparagus
- HB

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

- Sola dover** 300
Warzywa groszkowane / fregola / sos winny z truflami 
Dover sole
Pea vegetables / fregola / wine sauce with truffles
- 
- Sola dover (filetowana przez kelnera przy Państwa stoliku.** 350
Podana z sosem winnym oraz ikurą) 
Warzywa groszkowane / fregola / trufle
Dover sole (Filleted by the waiter at your table)
Served with wine sauce and ikura
Pea vegetables / fregola / truffles
- HB
- Filet z dorady królewskiej** 130
Pomidory / okra / oliwki / algi / płaskurka 
Royal sea bream fillet
Tomatoes / okra / olives / seaweed / emmer

-  **Łosoś szkocki wester ross** 140
Fasolka szparagowa / edamame / pistacje / pieczarki / ser żuławski SO₂    
~370 kcal
-  **Wester Ross scottish salmon**
Green beans / edamame / pistachios / champignon mushrooms / Żuławy cheese
~370 kcal
- HB** **Spaghetti aglio e olio z mątwą i mulami** 120
Sepia / cukinia / pomidory / szparagi morskie    SO₂  
 Spaghetti aglio e olio with cuttlefish and mussels
 Sepia / zucchini / tomatoes / sea asparagus
-  **Potrawa z kaczki z kaparami** 130
Marchew / risotto arancini / pieczony kalafior       SO₂
HB Duck dish with capers
 Carrot / orzotto arancini / roasted cauliflower
-  **Potrawa z królika z kurkami** 130
Kalarepa / gorczyca / morele / szynka dojrzewająca / nagietek   
HB Rabbit dish with chanterelles
 Kohlrabi / mustard / apricots / matured ham / marigold
-  **Polędwica lub antrykot z wołowiny dojrzewającej** 190
Ziemniaki à la maître d'hôtel / grillowane warzywa / madera     SO₂
 Matured beef tenderloin or ribeye
 Potatoes à la maître d'hôtel / grilled vegetables / Madera
-  **Risotto arancini z borowikiem stepowym** 105
Bób / pomidory / pikle / zioła     SO₂
HB Orzotto arancini with steppe porcini mushroom
 Broad beans / tomatoes / pickles / herbs

DESSERTS

- | | | |
|--|---|---|
|  | Ciastko książęce z bławatkiem
Truskawki / wanilia / konfitura z arbuza / pieprz czerwony | 49 |
| HB | Prince's cake with cornflower
Strawberries / vanilla / watermelon confiture / red pepper |  |
|  | Tarta cytrynowa z nagietkiem
Mleko kokosowe / bazylija / makagigi | 49 |
| HB | Lemon tart with marigold
Coconut milk / basil / makagigi |  |
|  | Fondant pistacjowy z różą
Maliny / mascarpone / spirulina | 49 |
| HB | Pistachio fondant with rose
Raspberries / mascarpone / spirulina |  |
|  | Owoce sezonowe z lawendą
~120 kcal | 45 |
| HB | Seasonal fruits with lavender
~120 kcal | |
|  | | |
|  | Selekcja lodów i sorbetów
Owoce / bita śmietana | 40 |
| | Selection of ice cream and sorbets
Fruits / whipped cream |  |
|  | 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
Fever Tree 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 wermut / skórka z grejpfruta	55
Gin Tanqueray No. Ten / dry vermouth / grapefruit peel	
Papper Plane	55
Bulleit Bourbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna	
Bulleit bourbon / Aperol / Amaro Averna / lemon	
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 y.o.	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; STAROPOLSKIE RECEPTURY
DISH CONTAINS REGIONAL, TRADITIONAL, OR LOCAL PRODUCTS; TRADITIONAL POLISH RECIPES

HB

HALF BOARD



LIVE COOKING

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.

