



GRAND
BLUE

M E N U

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



HB

Baby vegetables
 Chickpeas / roasted cashews / wakame / gooseberries

* 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)

29

Sos limonkowy z chilli / sos mornay



Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability)

Lime sauce with chilli / Mornay sauce

100 g

Homar (zapytaj kelnera o dostępność)

125

Masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka



Lobster (please ask waiter for availability)

Butter / garlic / lime / chilli / baguette

100 g

Krewetka królewska

105

Masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka



King prawn

Butter / garlic / lime / chilli / baguette




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
- Filet z dorady królewskiej** 130
Pomidory / okra / oliwki / algi / płaskurka 
Royal sea bream fillet
Tomatoes / okra / olives / seaweed / emmer
HB

-  **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** 49
Truskawki / wanilia / konfitura z arbuza / pieprz czerwony    
HB Prince's cake with cornflower
Strawberries / vanilla / watermelon confiture / red pepper
-  **Tarta cytrynowa z nagietkiem** 49
Mleko kokosowe / bazylija / makagigi   
HB Lemon tart with marigold
Coconut milk / basil / makagigi
-  **Fondant pistacjowy z różą** 49
Maliny / mascarpone / spirulina   
HB Pistachio fondant with rose
Raspberries / mascarpone / spirulina
-  **Owoce sezonowe z lawendą** 45
HB **~120 kcal**
Seasonal fruits with lavender
 **~120 kcal**
-  **Selekcja lodów i sorbetów** 40
Owoce / bita śmietana  
Selection of ice cream and sorbets
Fruits / whipped cream
-  **Selekcja serów francuskich i regionalnych** 65
Orzechy / miód / owoce   
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



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.

