



Room *service*

MENU


S O F I T E L



NEVER-ENDING *delights*

Menu dzienne

Dania dostępne w godzinach 13:00–22:00.

Dania oznaczone  dostępne są przez całą dobę.

PRZYSTAWKI



SALAATKA CEZAR Z KURCZAKIEM A, B, C, J, K, N 65

SALAATKA CEZAR Z KREWETKAMI A, B, C, J, K, N 72



SALAATKA CEZAR Z WĘDZONYM TOFU C, N 63



HB

BEFSZTYK Tatarski z polędwicy wołowej I, O, N, A, B, E 110

Suska Sechłońska / kiszony ogórek / szalotka / pietruszka



HB

SZTUCZKI Z DYNI Z SOSEM SEZAMOWYM G, O, F, B 75

Sumak / gruszka gdańczonka / algi zielone / żurawina
~120 kcal

HB

OWOCY MORZA KOMPOZYCJA WŁASNA B, C, K, L, N, O

Wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka

Krewetki tygrysie – 100 g 60

Małże mule – 100 g 52

Macki ośmiornicy – 100 g 90



ANTIPASTI B, C 72

Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób)



ANTIPASTI WEGAŃSKIE C 65

Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób)

ZUPY



TRADYCYJNY ŻUREK Z BOROWIKAMI A, B, C 49








HB

KREM Z KISZONYCH BURAKÓW 45




(OPCJA WEGATARIAŃSKA LUB WEGAŃSKA) B, C, O

Krokiet z kapustą / brzosznica / staropolski parmezan / jarmuż

DANIA GŁÓWNE

-  **JESIOTR NA NIEBIESKO** ^{A, C, N, J, O, B,} 140
Por / pierogi ze słoniną i rodzynekami / pikle po kaszubsku / purée z pietruszki / spirulina
-  **STEK Z POLĘDWICY LUB ANTRYKOTU Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ** ^{N, O, B, H} 195
Kiszka kaszubska / ogórki kiszzone / zielony pieprz / trawa żubrowa / szalotka
-  **RISOTTO BOROWIKOWE Z ROZMARYNEM I TYMIANKIEM** ^{N, O, C} 110
Salata rzymska / grzanki czosnkowe / pieczarki ~ 370 kcal
-  **SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM** ^{C, O} 76
- SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM** ^{C, O} 96
-  **KANAPKA KLUBOWA** ^{B, C} 55
Bekon / kurczak / pomidor / salata / majonez / frytki

DESERY

-  **OWOCE SEZONOWE Z LAWENDĄ** 45
~ 120 kcal
-  **SERY ZAGRODOWE Z SUSZONYMI OWOCAMI I ORZECHAMI** ^{B, C, E} 45
-  **CIASTKO DNIA** ^{A, B, C, E} 45

Menu dla dzieci

- ROSÓŁ Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ** ^{A, C, H} 32
- HUMUS Z PRAŻONYMI NERKOWCAMI I CHRUPIAĆCYMI WARZYWAMI** ^{F, E, O} 35
- PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO** ^B 45
Purée ziemniaczane z groszkiem / młoda marchewka
- PIECZONY ŁOSOŚ** ^{B, J} 55
Purée ziemniaczane z groszkiem / młoda marchewka
-  **SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM** ^C 38
- SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM** ^{C, O} 49
- FRYTKI** 20
- OWOCE SEZONOWE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM** 35
-  **CIASTKO DNIA** ^{A, B, C, E} 45

Wina

| | | |
|--|-----------|------------|
| BIAŁE | Obj. alk. | 15 / 75 cl |
| WEINGUT MÜLLER, GÖTTWEIGER BERG KREMSTAL (Grüner Veltliner) | 12% | 44 / 220 |
| KARL ERBES FEINHERB, MOSEL (Riesling) | 11% | 46 / 230 |
| MAORI BAY, MARLBOROUGH (Sauvignon Blanc) | 12,5% | 50 / 250 |
| SANTOS DE CASA, ALVARINHO RESERVA, MONÇÃO E MELGAÇO (Alvarinho) | 13% | 50 / 250 |
| WINNICA TURNAU, ZACHODNIOPOMORSKIE (Hibernal) | 11% | 59 / 295 |
| GIOVANNI VIBERTI, RINATO, LANGHE (Chardonnay) | 13,5% | 90 / 450 |
| CZERWONE | | |
| BODEGA VINA IJALBA, ALMANDINO CRIANZA, RIOJA (Tempranillo) | 14% | 44 / 220 |
| CANTINE IONIS ÁCANTO, PUGLIA (Primitivo) | 13,5% | 46 / 230 |
| ESTAMPA WINERY, GRAN RESERVA, MARCHIGUA (Cabernet Savignon / Merlot) | 14% | 53 / 265 |
| DOMAINE FOND CROZE, SHYRUS, CÔTES DU RHÔNE (Shiraz) | 14% | 57 / 285 |
| GIOVANNI VIBERTI, LA GEMELLA, BARBERA D'ALBA (Barbera) | 14% | 66 / 330 |
| BODEGA EMILIO MORO, EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO (Tempranillo) | 14% | 76 / 380 |
| RÓŻOWE | | |
| GIOVANNI VIBERTI, LA GEMELLA ROSATA, LANGHE (Nebbiolo) | 12% | 48 / 240 |
| CHÂTEAU LA COSTE, LADY A, MEDITERRANE (Cinsault, Grenache) | 12,5% | 52 |
| WINNICA TURNAU, ZACHODNIOPOMORSKIE (Rondo / Regent) | 11% | 53 / 265 |

Szampan

NON -VINTAGE

| | Obj. alk. | 75 cl |
|--|-----------|-------|
| NV, G.H. MUMM, CORDON ROUGE, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 496 |
| NV, PERRIER-JOUËT, GRAND BRUT, ÉPERNAY (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 620 |
| NV, POMMERY APANAGE BRUT, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 633 |
| NV, POMMERY APANAGE BRUT 1874, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 750 |
| NV, BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, ÉPERNAY (CHAMPAGNE BLEND) | 12% | 762 |
| NV, FREREJEAN FRÈRES, BLANC DE BLANC, CRAMANT (CHARDONNAY) | 12,5% | 910 |
| NV, POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS BRUT, REIMS (CHARDONNAY) | 12,5% | 940 |
| NV, RUIINART, BLANC DE BLANC, REIMS (CHARDONNAY) | 12,5% | 1150 |

VINTAGE

| | | |
|--|-------|------|
| DOM PÉRIGNON, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 2400 |
| POMMERY BRUT ROYAL CUVÉE LOUISE VINTAGE, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 2900 |
| KRUG, GRANDE CUVÉE, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 3700 |

ROSÉ

| | | |
|---|-------|-----|
| NV, G.H. MUMM, ROSÉ, REIMS (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 633 |
| NV, BOLLINGER ROSÉ, ÉPERNAY (PINOT NOIR) | 12% | 910 |
| NV, POMMERY APANAGE BRUT ROSE (CHAMPAGNE BLEND) | 12,5% | 940 |
| NV, PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ, ÉPERNAY (CHAMPAGNE BLEND) | 12% | 960 |

Wina musujące

| | Obj. alk. | 75 cl |
|---|-----------|-------|
| BALBINOT, MILLESIMATO PROSECCO BRUT, VENETO (GLERA) | 12,5% | 240 |
| NV, JOSEP MASACHS, CAVA BRUT, PENEDÈS | 12,5% | 260 |

Piwo

LOKALNE BUTELKOWE

Obj. alk.

| | | |
|--------------------|------|------------|
| HOTELOWE, PILS | 5,4% | 50 cl / 30 |
| KURORTOWE, WITBIER | 5,1% | 50 cl / 30 |
| FESTIWALOWE, AIPA | 6,8% | 50 cl / 30 |
| HEINEKEN | 5% | 33 cl / 24 |
| ŻYWIEC | 5,5% | 33 cl / 21 |
| ŻYWIEC 0% | 0% | 33 cl / 20 |

Napoje

WODA

30 cl / 70 cl

| | |
|----------------------|------------|
| CISOWIANKA CLASSIQUE | 15 / 20 |
| CISOWIANKA PERLAGE | 15 / 20 |
| PERRIER | 25 / 33 |
| S. PELLEGRINO | 25 cl / 23 |

NAPOJE ZIMNE

20 cl

PEPSI / PEPSI MAX / MIRINDA ORANGE / 7 UP
SCHWEPPES / LIPTON ICE TEA 15

| | |
|--------------------|----|
| THOMAS HENRY TONIC | 20 |
| RED BULL | 27 |

SOKI

20 cl

| | |
|------------------------|----|
| WYCISKANY GREJPFRUTOWY | 35 |
| WYCISKANY POMARAŃCZOWY | 35 |
| CZARNA PORZECZKA | 14 |
| GREJPFRUTOWY | 14 |
| JABŁKOWY | 14 |
| POMARAŃCZOWY | 14 |

NAPOJE GORAŃCE

| | |
|-----------------------|------------|
| ESPRESSO | 3 cl / 16 |
| DOUBLE ESPRESSO | 6 cl / 24 |
| AMERICAN COFFEE | 15 cl / 17 |
| KAWA BEZKOFEINOWA | 15 cl / 15 |
| CAPPUCCINO | 20 cl / 21 |
| LATTE | 22 cl / 21 |
| HERBATA – RÓŻNE SMAKI | 20 cl / 20 |

W CELU ZŁOŻENIA ZAMÓWIENIA PROSIMY O KONTAKT Z ROOM SERVICE POD NUMEREM TELEFONU 6077.
DO SERWISU DOLICZANA JEST OPŁATA W WYSOKOŚCI 30 PLN.
W PRZYPADKU CHĘCI OTRZYMANIA FAKTURY PROSIMY O PODANIE NIP PODCZAS SKŁADANIA ZAMÓWIENIA.
CENY W PLN, ZAWIERAJĄ VAT.



PYSZNA NISKOKALORYCZNA GASTRONOMIA

Oryginalne niskokaloryczne dania powstały dzięki innowacyjnym technikom kulinarnym i zamiłowaniu do wyrafinowanych smaków i tekstur. Szefowie kuchni w hotelach Sofitel na całym świecie stosują te same zasady i popularyzują De-Light, pozwalając jeść swoim gościom zdrowo oraz cieszyć się wyśmienitym połączeniem dobrej francuskiej kuchni i lokalnych tradycji kulinarnych.



Danie wegańskie



Danie zawiera produkty regionalne, tradycyjne lub lokalne; staropolskie receptury

HB

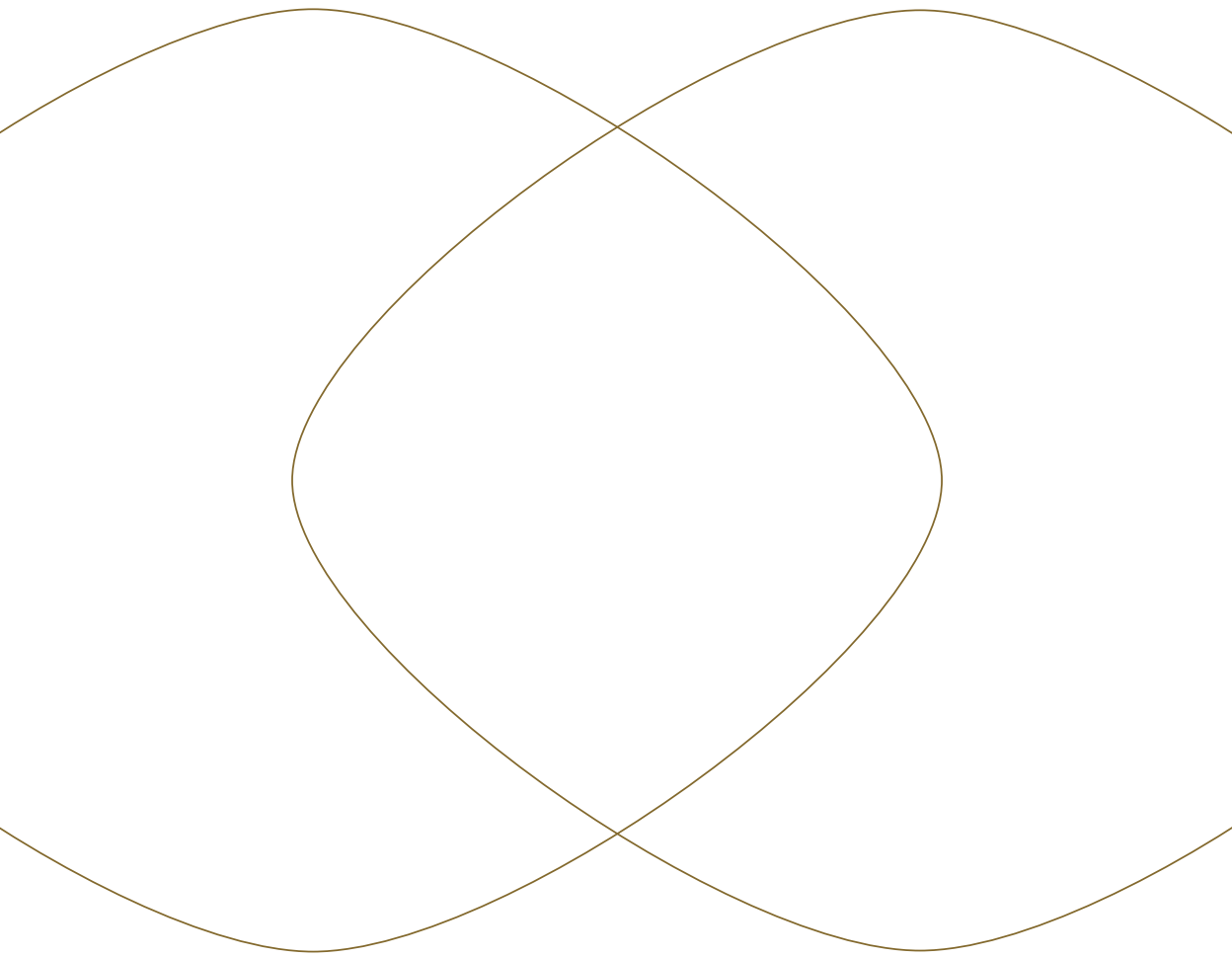
Half board



Dania dostępne całą dobę

Wykaz alergenów

- A Zawiera jaja
- B Zawiera mleko (w tym laktozę)
- C Zawiera gluten (pszenica C1, jęczmień C2, owies C3, żyto C4, orkisz C5, orkisz zielony C6, pszenicę samopszę C7, pszenicę płaskurkę C8, kamut C9, pszenżyto C10)
- D Zawiera orzeszki ziemne
- E Zawiera orzechy (migdały E1, orzechy włoskie E2, orzechy laskowe E3, orzechy nerkowca E4, orzechy pekan E5, orzechy brazylijskie E6, pistacje E7, orzechy makadamia E8)
- F Zawiera sezam
- G Zawiera soję
- H Zawiera seler
- I Zawiera musztardę
- J Zawiera ryby i produkty rybne
- K Zawiera skorupiaki
- L Zawiera mięczaki i małże
- M Zawiera łubin
- N Zawiera siarczany
- O Zawiera czosnek



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14 – 81-718 – SOPOT – POLAND

TEL. +00(48) 585206000

H3419@SOFITEL.COM

SOFITELGRANDSOPOT.COM