



GRAND
BLUE

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

Terrina z ośmiornicy

oliwki / gorczyca / ziemniak truflowy / werbena cytrynowa

110

Octopus terrine

olives / mustard seeds / truffle potato / lemon verbena



Przegrzebki z figami

borowiki / dynia po kociewsku / ser żuławski / koper włoski / pistacje

120

Scallops with figs

porcini mushrooms / Kociewie-style pumpkin / Żuławy cheese / fennel / pistachios



HB

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

Prawns

60

Kalmary – 100 g

Squid

55

Mule – 100 g

Mussels

52

Vongole – 100 g

Vongole

52

Macki ośmiornicy – 100 g

Octopus tentacles

90



**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej
suska sechłońska / kiszony ogórek / szalotka / pietruszka**

110



HB

Beef tenderloin tartare
suska Sechłońska* / pickled cucumber / shallot / parsley



**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z truflami
(Danie przygotowywane przy stoliku. Kelner skomponuje autorski
dressing z wybranych przez Państwa składników, a następnie
doprawi nim tatar)**

140



suska sechłońska / kiszony ogórek / szalotka / pietruszka

Beef tenderloin tartare with truffles
(Animated dish at the table. The waiter will craft a signature dressing
from the ingredients selected by you, then season the tartare with it)
suska Sechłońska* / pickled cucumber / shallot / parsley



**Sztuczki z dyni z sosem sezamowym
sumak / gruszka gdańczonka / algi zielone / żurawina**

75



~120 kcal

HB

Pumpkin slices with sesame sauce
sumac / Gdańczonka** pear / walnuts / green algae / cranberry



~120 kcal



**Wegański á la matias
bocznik / majonez chrzanowy / algi brunatne / cytryna /
pumpernikiel**

75



Vegan á la matias

HB


oyster mushroom / horseradish mayo / brown algae / lemon /
pumpernickel

* dried and smoked prune - a regional delight

** 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

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	1 szt. 30    
Homar (zapytaj kelnera o dostępność) masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka Lobster (please ask waiter for availability) butter / garlic / lime / chilli / baguette	100 g 130     SO ₂
Krewetka królewska masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka King prawn butter / garlic / lime / chilli / baguette	100 g 110     SO ₂

ZUPY

SOUPS

-  **Bisque z krewetek i raków**
pierozek rakowy / edamame / okra / szafran 55





HB Prawn and crayfish bisque
crayfish dumpling / edamame / okra / saffron
-  **Potaż kasztanowy z sarniną lub gryczanym krokietem**
topinambur / rydze / pieczona dynia 52

HB Chestnut soup with venison or with buckwheat croquette
Jerusalem artichoke / saffron milk cap mushrooms / roasted pumpkin
-  **Krem z kiszonych buraków (opcja wegetariańska lub wegańska)**
krokiet z kapustą / brusznica / staropolski parmezan / jarmuż 47

HB Cream of pickled beet (vegetarian or vegan option)
sauerkraut croquette / lingonberry / Traditional Polish Parmesan / kale

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

- Turbot** 310
marchew / pieczona dynia / soczewica / kapusta kiszona /
rybne velouté

Turbot
carrot / roasted pumpkin / lentils / sauerkraut / fish velouté
-  **Turbot (filetowany przez kelnera przy stoliku,**
podawany z kawiolem Antonius) 350

 **marchew / pieczona dynia / soczewica / kapusta kiszona /**
rybne velouté
Turbot (filleted by the waiter at your table
served with Antonius caviar)
carrot / roasted pumpkin / lentils / sauerkraut / fish velouté

HB

Łososiowy duet**kobia (czarny łosoś) / łosoś szkocki / fasola / koper włoski / jabłko / kminek**

140



Salmon duet

kobia (black salmon) / Scottish salmon / beans / fennel / apple / caraway

**Jesiotr na niebiesko****por / pierogi ze stoniną i rodzynkami / pikle po kaszubsku / purée z pietruszki / spirulina**

140



Blue sturgeon

leek / salo and raisin dumplings / Kashubian pickles / parsley purée / spirulina

**Jarmużowe orecchiette z krewetkami lub panierowanym tofu / cukinia / suszone pomidory / dynia po kociewsku**

120/90



Kale orecchiette with prawns or breaded tofu

zucchini / sun-dried tomatoes / Kociewie-style pumpkin

HB

**Bigosek z kaczki****krem z czerwonej cebuli / śliwki / goździki / topinambur**

140



Duck bigosek*

red onion cream / prunes / cloves / Jerusalem artichoke

HB

**Mostek cielęcy na rumiano****purée z pieczonego ziemniaka / kapusta / chips wieprzowy / brusznica**

140



Golden-brown veal brisket

baked potato purée / sauerkraut / pork chip / lingonberry

HB

**Stek z polędwicy lub antrykotu z wołowiny dojrzewającej****ciszka kaszubska / ogórki kiszzone / zielony pieprz / trawa żubrowa / szalotka**

195



Tenderloin or rib-eye steak from aged beef

kashubian ciszka / pickled cucumbers / green pepper /

bison grass / shallots

**Risotto borowikowe z rozmarynem i tymiankiem / sałata rzymska / grzanki czosnkowe / pieczarki**

110



Porcini mushroom risotto with rosemary and thyme

romaine lettuce / garlic croutons / champignon mushrooms

~370 kcal

HB



* a regional delight

DESSERTS

-  **Grand arkas** 52
ratafia kaszubska / marchew / konfitura wiśniowa / beza    
HB Grand Arkas
kashubian ratafia / carrot / cherry preserves / meringue
-  **Brownie daktylowe** 52
czerwona fasola / orzechy laskowe / spirulina / pigwówka  
 Date brownie
HB red beans / hazelnuts / spirulina / quince liqueur
- HB **Fondant szarlotkowy** 52
zefir waniliowy / biała czekolada / Goldwasser / mięta / rozmaryn   
Apple pie fondant
vanilla zephyr / white chocolate / Goldwasser / mint / rosemary
-  **Owoce sezonowe z miodem** 47
~120 kcal
HB Seasonal fruit with honey
 ~120 kcal
-  **Wybór lodów i sorbetów** 40
owoce / bita śmietana  
Selection of ice cream and sorbets
fruits / whipped cream
-  **Wybór serów francuskich i regionalnych** 68
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.

