

GRAND BLUE GARDEN



GRAND
BLUE

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar z polskiej wołowiny 99
lubczyk / ogórek małosolny / żółtko konfitowane / grzanka na zakwasie
Beef tartare from polish beef
lovage / lightly pickled cucumber / confit egg yolk / sourdough toast



Sałatka z letnich pomidorów 65
ser kozi z Kaszub lub ser wegański / pestki dyni / ziołowy dressing
Summer tomato salad
kashubian goat cheese or vegan cheese / pumpkin seeds / herb dressing



Sałatka z jajkiem w koszulce 55
szparagi / ziemniaki / orzechy laskowe
Poached egg salad
asparagus / potatoes / hazelnuts



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 60
Prawns

Kalmary – 100 g 55
Squid

Mule – 100 g 52
Mussels

Macki ośmiornicy – 100 g 90
Octopus tentacles

ZUPY SOUPS

Chłodnik z botwinką 42
jajko przepiórcze / ogórek małosolny / koperek
Cold soup with beetroot
quail egg / lightly pickled cucumber / dill



Grand zupa rybna 55
pomidory / pieczone warzywa
Grand fish soup
tomatoes / roast vegetables



Chłodnik koperkowy 45
awokado / jabłko / popcorn z kaszy gryczanej
Chilled dill soup
avocado / apple / buckwheat popcorn



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Filet z sandacza 110
sałatka z ogórkiem / młode ziemniaki z maślanką
Pike-perch fillet
cucumber salad / new potatoes with buttermilk



Dorada z grilla 120
młody szpinak / ziemniaki la Ratte
Grilled bream
baby spinach / potato la Ratte



Stek z polędwicy wołowej 160
purée z selera / grillowane szparagi / demi-glace pieprzowy
Beef tenderloin steak
celery purée / grilled asparagus / pepper demi-glace



Grand burger z wołowiny z frytkami 69
pikle / pikantny sos pomidorowy
Grand beef burger with fries
pickles / spicy tomato sauce



Linguine z kawiozem 125
białe wino / chrupiące algi
Linguine with caviar
white wine / crispy seaweed



Risotto limonkowe 85
zielone warzywa/ mięta
Lime risotto
green vegetables / mint



DESERY DESSERTS

Ciastko cytrynowe z opalaną bezą włoską 45
Lemon cake with torched italian meringue



Krem angielski z owocami 42
Crème anglaise with fruit



Tiramisu 45



Selekcja serów kozich z Kaszub 55
miód / owoce
Selection of Kashubian goat cheeses
honey / fruit



NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	18
Double espresso	6 cl	27
American coffee	15 cl	20
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	17
Cappuccino	20 cl	24
Latte macchiato	22 cl	24
Frappe	22 cl	26
Herbata – różne smaki Tea – different flavors	20 cl	22

Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw.
Our coffees and teas come from certified plantations.

NAPOJE SOFT DRINKS

WODA / WATER	30 cl	75 cl
Cisowianka Classique / Perlage	15	20
Perrier	25	33

	25 cl	75 cl
Aqua Panna	23	33
S. Pellegrino	23	33
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	18	
Fentimans Tonic 20 cl	22	
Thomas Henry Tonic	22	
Fever Tree Tonic	22	
Red Bull	29	

SOKI JUICES

	20 cl
Ananasowy Pineapple	15
Czarna porzeczka Black currant	15
Grejpfrutowy Grapefruit	15
Jabłkowy Apple	15
Pomarańczowy Orange	15
Pomidorowy Tomato	15
Żurawinowy Cranberry	20

LEMONIADY LEMONADE

Lemoniada Malinowa maliny / woda gazowana / sok z cytryny raspberries / sparkling water / lemon juice	35
Lemoniada Mango-Marakuja mango-marakuja / woda gazowana / sok z cytryny mango-passion fruit / sparkling water / lemon juice	35
Lemoniada Borówkowa borówki / woda gazowana / sok z cytryny blueberries / sparkling water / lemon juice	35

MOKTAJLE MOCKTAILS

Hugo Spritz 0% tonik czarny bez / prosecco 0% / woda gazowana / limonka / mięta tonic elderflower / prosecco 0% / sparkling water / lime / mint	45
French 75 0% gin 0% / prosecco 0% / sok z cytryny gin 0% / prosecco 0% / lemon juice	45

KOKTAJLE COCKTAILS

Grand Bellini prosecco / brzoskwinia prosecco / peach	45
Sarti Spritz sarti / prosecco / woda gazowana / limonka sarti / prosecco / sparkling water / lime	59
Aperol Spritz aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza aperol / prosecco / sparkling water / orange	59
Hugo Spritz likier czarny bez / prosecco / woda gazowana / limonka / mięta elderflower liqueur / prosecco / sparkling water / lime / mint	59
Pornstar Martini wódka waniliowa / passoa / marakuja vanilla vodka / passoa / passion fruit	64
Raspberry Daiquiri rum / maliny / sok z limonki rum / raspberry / lime juice	64
Grand espresso Martini wódka Tessellis czekoladowo-pomarańczowa / kahlua / kawa Tessellis Dark Chocolate & Orange Vodka / kahlua / kawa	64
Ratafia Sour ratafia kaszubska / syrop cukrowy / sok z cytryny ratafia kaszubska / simple syrup / lemon juice	64
3 City Gin & Tonic 3 city gin / cytryna / tonik 3 city gin / lemon / tonic	64

WINA MUSUJACE SPARKLING WINES

	10 cl
Balbinot, Millesimato Prosecco Brut, Veneto (Glera)	47
Pommery Apanage Brut, Reims (Champagne blend)	84
Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Champagne blend)	95

WINA BIAŁE WHITE WINES

	15 cl
Domaine de Ménard, Cuvée Marine, Gascone (Colombard / Sauvignon Blanc)	37
Long Barn, Napa Valley (Chardonnay)	44
Winnica Equus, Passage, Lubuskie (Solaris / Chardonnay)	52
Maori Bay, Marlborough (Sauvignon Blanc)	55

WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

	15 cl
Frescobaldi, Ammiraglia Alie Rose, Tuscany (Syrah, Vermentino)	55
Château La Coste, Lady A, Mediterrane (Cinsault, Grenache)	62

WINA CZERWONE RED WINES

	15 cl
Birds Of Paradise, Central Valley (Cabernet Sauvignon)	52
Bodega Emilio Moro, Emilio Moro, Ribera	94



danie wegańskie vegan dish



danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego
The dish contains products from the region



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

Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji.

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.

Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution.

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.