



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

-  **SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM**      80
- SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI**       95
-   **SAŁATKA CEZAR Z WĘDZONYM TOFU**   75
-  **TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ**     105
ser Comté / marynowana cebula / majonez lubczykowy
- OWOCE MORZA - KOMPOZYCJA WŁASNA**     
wino / czosnek / chili / pietruszka / bagietka
- Krewetki – 100 g 70
- Kalmary – 100g 70
- Małże mule – 100 g 70
- Macki ośmiornicy – 100 g 95
-  **ANTIPASTI**   135
Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami
-   **ANTIPASTI WEGAŃSKIE**   135
Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami
- ### ZUPY
-   **TRADYCYJNY ŻUREK Z BOROWIKAMI**    55
-  **KREM Z MŁODEJ KAPUSTY** 55
purée ze szczypiorkiem / koper / jajko poche  
- ### DANIA GŁÓWNE
-  **SANDACZ**     120
młode ziemniaki / młoda kapusta / vongole / sos velouté
-  **UDO Z KACZKI**    130
fondant ziemniaczany / burak marynowany / demi-glace z czarnej porzeczki

 	RISOTTO Z CUKINIĄ I GRILLOWANYM AWOKADO   	95
	szpinak / awokado	
	SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM  	95
	SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM   	105
	GRAND BURGER	120
	Z WOŁOWINY SEZONOWANEJ Z FRYTKAMI     	
	GRAND BURGER ROŚLINNY Z FRYTKAMI   	100
	KANAPKA KLUBOWA   	85
	becon, kurczak, pomidor, sałata, majonez, frytki	
	DESERY	
	RÓŻA CYTRYNOWO-WANILIOWA  	55
	biała czekolada / cytryna / kruszonka	
	CHAŁWA WEGAŃSKA Z MALINAMI  	55
	maliny / chałwa / wegańska śmietanka	
	SELEKCJA SERÓW FRANCUSKICH I REGIONALNYCH	140
	orzechy / miód / owoce	
 	OWOCE SEZONOWE	55

Menu dla dzieci

	ROSÓŁ Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ  	35
	PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 	70
	purée ziemniaczane lub frytki / młoda marchewka	
	PIECZONY ŁOSOŚ  	80
	purée ziemniaczane lub frytki / młoda marchewka	
	SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM  	60
	SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM  	70
	FRYTKI	30
	SELEKCJA CIASTEK FRANCUSKICH   	55
	RÓŻA CYTRYNOWO-WANILIOWA  	55
	biała czekolada / cytryna / kruszonka	
	CHAŁWA WEGAŃSKA Z MALINAMI 	55
	maliny/ chałwa/ wegańska śmietanka	
 	OWOCE SEZONOWE	55

Wina

BIAŁE	Obj.	alk.	15 / 75 cl
DOMAINE DE MÉNARD, CUVÉE MARINE, GASCONNE (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	39 / 195	
TENUTE TALAMONTI, MAGNOLIA, ABRUZZO (Pinot Grigio)	12,5%	44 / 220	
LONG BARN, NAPA VALLEY (Chardonnay)	13,5%	48 / 240	
WINNICA EQUUS, PASSAGE, LUBUSKIE (Solaris / Chardonnay)	11,5%	57 / 285	
CLOUDY BAY, MALBOROUGH (Sauvignon Blanc)	13,5%	88 / 440	
CZERWONE			
LIVER MORE, CALIFORNIA (Zinfandel)	13,5%	39 / 195	
CANTINE IONIS ÁCANTO, PUGLIA (Primitivo)	13,5%	54 / 270	
TERRAZAS DE LOS ANDES, MENDOZA (Malbec)	14%	60 / 300	
DOMAINE FOND CROZE, SHYRUS, CÔTES DU RHÔNE (Shiraz)	14%	69 / 345	
BODEGA EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	14%	98 / 490	
RÓŻOWE			
CHÂTEAU LA COSTE, LADY A, MÉDITERRANÉE (Cinsault, Grenache)	12,5%	68 / 340	
WHISPERING ANGEL, COTES DE PROVENCE (Cinsault, Vermentino)	13,5%	395	

Wina musujące

	Obj.	alk.	10 / 75 cl
BALBINOT, MILLESIMATO PROSECCO BRUT, VENETO (Glera)	11,5%	49 / 295	
NV, JOSEP MASACHS, CAVA BRUT, PENEDÈS (Macabeo / Xarel-lo / Parellada)	12,5%	285	
MEHRENTHIN, WINNICA EQUUS, LUBUSKIE, TRADITIONAL METHOD (Pinot Noir, Tauberschwarz, Zweigelt)	12,5%	380	

Szampan

NON-VINTAGE

Obj. alk. 10 / 75 cl

NV, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT
(Champagne blend) 12,5% 99 / 735

NV, POMMERY APANAGE BRUT, REIMS
(Champagne blend) 12,5% 99 / 735

NV, POMMERY APANAGE BRUT 1874, REIMS
(Champagne blend) 12,5% 825

NV, PERRIER-JOUËT, GRAND BRUT, ÉPERNAY
(Champagne blend) 12,5% 109 / 805

NV, BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, ÉPERNAY
(Champagne blend) 12% 860

NV, RUINART, BLANC DE BLANC, REIMS
(Chardonnay) 12,5% 1265

VINTAGE

PERRIER-JOUËT, BELLE EPOQUE, ÉPERNAY
(Champagne blend) 12,5% 2100

DOM PÉRIGNON, REIMS (Champagne blend) 12,5% 2800

POMMERY BRUT ROYAL CUVÉE LOUISE VINTAGE, REIMS (Champagne blend) 12,5% 3400

KRUG GRANDE CUVÉE, REIMS (Champagne blend) 12,5% 4300

ROSÉ

DOM PÉRIGNON ROSÉ, REIMS (Champagne blend) 12,5% 4600

NV, BOLLINGER ROSÉ, ÉPERNAY (Pinot Noir) 12% 1150

NV, POMMERY APANAGE BRUT ROSÉ
(Champagne blend) 12,5% 1150

NV, PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ, ÉPERNAY
(Champagne blend) 12% 1250

25TH EDITION, KRUG ROSÉ (Champagne blend) 12,5% 5200

NV, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT ROSE
(Champagne blend) 12,5% 945

Piwo

LOKALNE BUTELKOWE

Obj. alk.

HOTELOWE, PILS 5,4% 50 cl / 35

KURORTOWE, WITBIER 5,1% 50 cl / 35

FESTIWALOWE, AIPA 6,8% 50 cl / 35

HEINEKEN	5% 33 cl / 29
ŻYWIEC	5,5% 33 cl / 28
ŻYWIEC 0%	0% 33 cl / 28
INNE BECZKI - RAK'N'ROLLOWE MARAKUJA	0% 50 cl / 34
FREE IPA	0% 50 cl / 34

Napoje

WODA

CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE	30 cl / 15 70 cl / 25
ACQUA PANNA	25 cl / 25 75 cl / 35
SAN PELLEGRINO	25 cl / 25 75 cl / 35
PERRIER	33 cl / 27

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC	20 cl / 20
FENTIMANS TONIC	20 cl / 25
THOMAS HENRY TONIC	20 cl / 25
RED BULL	25 cl / 32

SOKI

WYCISKANY GREJPFRUTOWY	38
WYCISKANY POMARAŃCZOWY	38
CZARNA PORZECZKA	18
GREJPFRUTOWY	18
JABŁKOWY	18
POMARAŃCZOWY	18

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	3 cl / 20
DOUBLE ESPRESSO	6 cl / 29
AMERICAN COFFEE	15 cl / 22
KAWA BEZKOFEINOWA	15 cl / 22
CAPPUCCINO	20 cl / 26
LATTE	22 cl / 28
HERBATA - SELEKCJA GATUNKÓW I SMAKÓW	33 cl / 29

W celu złożenia zamówienia prosimy o kontakt z Room Service pod numerem wewnętrznym **6077**. Do serwisu doliczana jest opłata w wysokości **45 PLN**. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Ceny w PLN, zawierają VAT.



JEDZ LEKKO - SZTUKA SNU



DANIE WEGAŃSKIE



**DANIE ZAWIERA PRODUKTY
POCHODZENIA REGIONALNEGO**



DOSTĘPNE CAŁĄ DOBĘ

WYKAZ ALERGENÓW



ZAWIERA JAJA



ZAWIERA MLEKO (W TYM LAKTOZĘ)



ZAWIERA GLUTEN



ZAWIERA ORZECHY



ZAWIERA SEZAM



ZAWIERA SOJĘ



ZAWIERA SELER



ZAWIERA GORCZYCĘ



ZAWIERA RYBY I PRODUKTY RYBNE



ZAWIERA SKORUPIAKI



ZAWIERA OWOCE MORZA



ZAWIERA ŁUBIN



ZAWIERA SIARCZANY

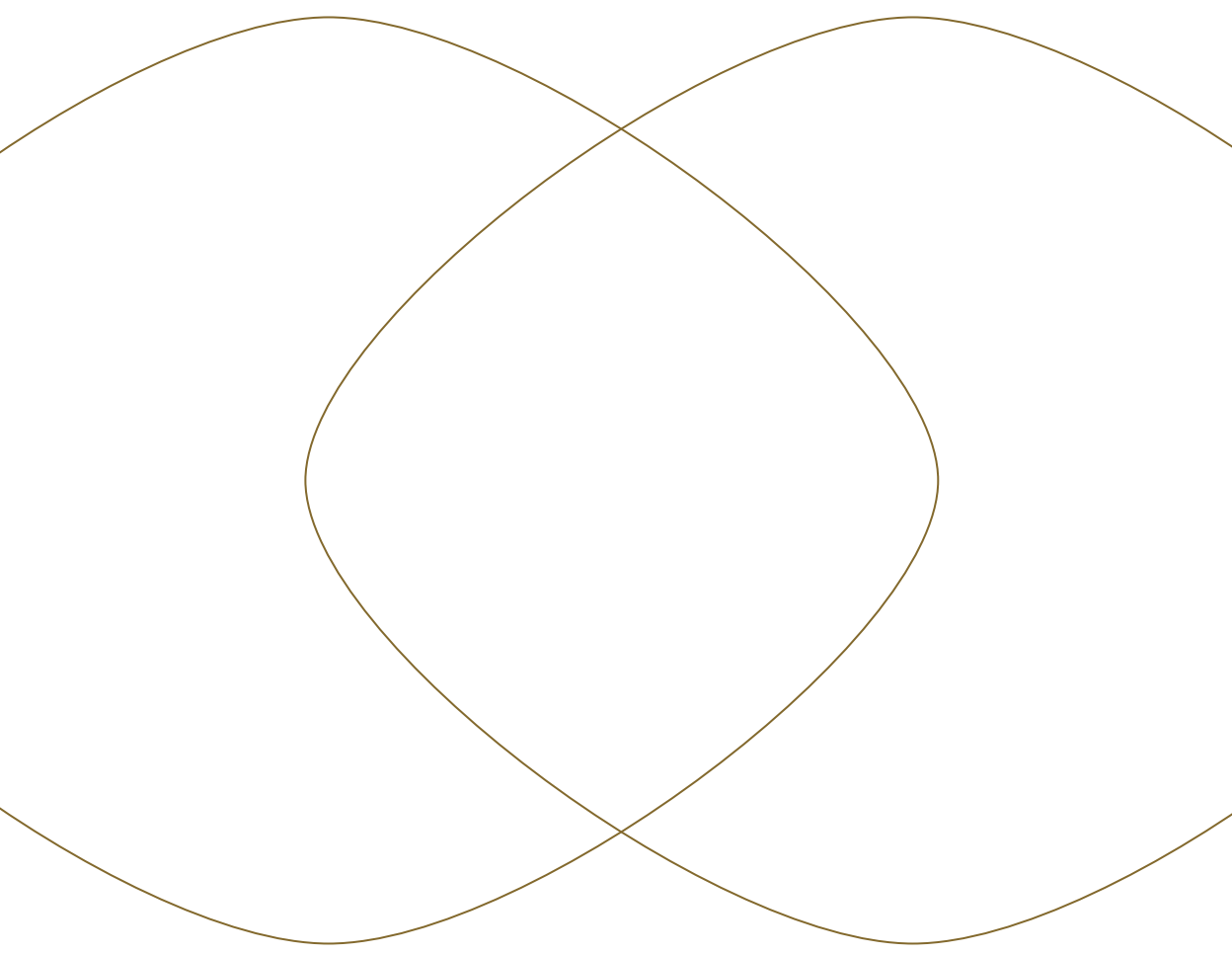


ZAWIERA CZOSNEK



ZAWIERA ALKOHOL

Używamy certyfikowanych jaj ekologicznych z wolnego wybiegu. 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**. Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw. 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. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. **Alkohol szkodzi zdrowiu.**



SOFITEL GRAND SOPOT

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

TEL. +48 58 520 60 00

HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM