

GRAND BLUE GARDEN



PRZYSTAWKI

STARTERS

- Carpaccio wołowe** 95
rukola / kapary / ser Gruyère / majonez lubczykowy
Beef carpaccio
arugula / capers / Gruyère cheese / lovage mayonnaise

- Tatar z tuńczyka** 85
chrupiący ryż z awokado / majonez szczypiorkowy / nasiona chia /
dressing słodko-ostry
Tuna tartare
Crispy rice with avocado / chive mayonnaise / chia seeds / sweet and spicy
dressing

- Gravlax z pstrąga** 80
pomarańcza / dressing pomarańczowy / rzodkiewka
Trout gravlax
orange / orange dressing / radish

- Rösti ziemniaczane** 75
awokado / jajko w koszulce / salsa pomidorowa
Potato rösti
avocado / poached egg / tomato salsa

- Grillowany ser Halloumi** 80
labneh ziołowy / awokado / kolendra
Grilled Halloumi cheese
herbal labneh / avocado / coriander


- Sałatka z krewetkami, mango, awokado i melonem** 95
dressing limonkowy
Shrimp, mango, avocado, and melon salad
lime dressing

- Sałatka z letnich pomidorów** 75
serek ziołowy / bazylia
Summer tomato salad
herb cheese / basil


POLSKI KAWIOR ANTONIUS






POLISH ANTONIUS

CAVIAR

	30g	50g
Jesiotr Siberian 6*	550	890
Siberian Sturgeon 6*	   	
Jesiotr Oscietra 6*	590	940
Oscietra Sturgeon 6*	   	





ZUPY

SOUPS

Zupa rybna bouillabaisse	60
Bouillabaisse fish soup	
  	
Chłodnik z jajkiem i ogórkiem małosolnym	55
Cold soup with egg and pickled cucumber	
 	

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Dorada grillowana	145
świeży szpinak / frytki z batatów	
Grilled sea bream	
fresh spinach / sweet potatoe fries	
 	
Polędwica z dorsza	120
młode ziemniaki / sałatka z ogórka małosolnego	
Cod loin	
early potatoes / pickled cucumber salad	
 	

Sznycel cielęcy 135
sałatka ziemniaczana z ogórkiem małosolnym / kapary
Veal schnitzel
potato salad with pickled cucumber / capers




Stek z polędwicy wołowej 195
pieczone ziemniaki La Ratte / grillowane szparagi /
demi-glace pieprzowy
Beef tenderloin steak
La Ratte baked potatoes / grilled asparagus /
pepper demi-glace



Stek z rostbefu sezonowanego (ok. 300 g) 335
grillowane szparagi / demi-glace pieprzowy
Seasoned striploin steak (300 g)
Grilled asparagus / pepper demi-glace



 **Risotto z cukinią i grillowanym awokado** 95
szpinak / awokado
Courgette risotto with grilled avocado
spinach / avocado



Makaron linguine z kawiolem 140
kawior / sos maślany / algi
Linguine pasta with caviar
caviar / butter sauce / algae



DESSERTS

Ciastko półfrancuskie z truskawkami i chantilly z białej czekolady 55
Semi-puff pastry with strawberries and white chocolate whipped cream



Tiramisu 55



Sernik pieczony z białą czekoladą 55
Baked cheesecake with white chocolate



 **Wegańska chałwa** 55
maliny / ciasto cygaretkowe
Vegan halva
raspberries / tuile biscuit



NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	20
Double espresso	6 cl	29
American coffee	15 cl	22
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	22
Cappuccino	20 cl	26
Latte macchiato	22 cl	28
Irish coffee	22 cl	50
Herbata – selekcja gatunków i smaków Tea - selection of types and flavors	33 cl	29

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

NAPOJE SOFT DRINKS

WODA / WATER	30 cl	70 cl
Cisowianka Classique / Perlage	15	25
	25 cl	75 cl
Aqua Panna	25	35
S. Pellegrino	25	35
	33 cl	
Perrier	27	

	20 cl	25 cl
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	20	
Fentimans Tonic	25	
Thomas Henry Tonic	25	
Fever Tree Tonic	25	
Red Bull		32

SOKI JUICES

	20 cl
Czarna porzeczka Black currant	18
Grejpfrutowy Grapefruit	18
Jabłkowy Apple	18
Pomarańczowy Orange	18

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

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 NISKOPROCENTOWE LOW ABV COCKTAILS

Mimosa sok pomarańczowy / prosecco orange juice / prosecco	66
Lillet & Tonic Lillet blanc / tonik / cytryna Lillet blanc / tonic / lemon	66

KOKTAJLE COCKTAILS

Sarti Spritz Sarti / prosecco / woda gazowana / limonka Sarti / prosecco / sparkling water / lime	59
Esprit Spritz likier figowy / prosecco / lawenda / woda gazowana / limonka fig liqueur / prosecco / lavender / sparkling water / lime	59
Aperol Spritz Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza Aperol / prosecco / sparkling water / orange	59
Coucher du Soleil tequila / Aperol / ananas / limonka / białko tequila / Aperol / pineapple / lime / egg white	66
Pornstar Martini wódka / prosecco / Passoã / marakuja / sour / wanilia vodka / prosecco / Passoã / passion fruit / sour / vanilla	66
Fizz au Kiwi gin / kiwi / tonik / limonka / syrop cukrowy gin / kiwi / tonic / lime / simple syrup	66
Espresso Martini wódka / Kahlúa / pomarańcza / gorzka czekolada / double espresso vodka / Kahlúa / orange / dark chocolate / double espresso	66
Spiced Berry wódka / Chambord / jeżyna / jalapeño / limonka vodka / Chambord / blackberry / jalapeño / lime	66
Hugo Verde likier czarny bez / prosecco / woda gazowana / limonka / ogórek / mięta elder flower liqueur / prosecco / sparkling water / lime / cucumber / mint	66

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

	Obj. alk.	10 cl	75 cl
Balbinot, Millesimato Prosecco Brut, Veneto (Glera)	11,5%	49	295
Pommery Apanage Brut, Reims (Champagne blend)	12,5%	99	735
Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Champagne blend)	12,5%	99	735
NV, Perrier-Jouet, Grand Brut, Epernay (Champagne blend)	12,5%	109	805
French Bloom Le Blanc 0%, France (Chardonnay)	0%	59	

WINA BIAŁE WHITE WINES

	Obj. alk.	15 cl
Schmitt 1919 Riesling QbA Rheinhessen (Riesling)	10%	37
Domaine de Ménard, Cuvée Marine, Gascogne (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	39
Long Barn, Napa Valley (Chardonnay)	13,5%	48
Winnica Equus, Passage, Lubuskie (Solaris / Chardonnay)	12,5%	57
Cloudy Bay, Marlborough (Sauvignon Blanc)	13,5%	88

WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

	Obj. alk.	15 cl
Château La Coste, Lady A, Méditerranée (Cinsault, Grenache)	12,5%	67
Whispering Angel, Cotes de Provence (Cinsault, Vermentino)	13%	79

WINA CZERWONE RED WINES

	Obj. alk.	15 cl
Marques de ulia, Crianza, DOC Rioja (Tempranillo)	14%	39
Terrazas de Los Andes, Mendoza (Malbec)	14%	60

PIWA LOKALNE BUTELKOWE LOCAL BOTTELED BEER

















	Obj. alk.	50 cl
Hotelowe, Pils	5,4%	35
Kurortowe, Witbier	5,1%	35
Festiwalowe, AIPA	6,8%	35

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER

	Obj. alk.	33 cl
Heineken	5%	29
Żywiec	5,5%	28

PIWA BUTELKOWE 0% BOTTLED BEER 0%

	Obj. alk.	33 cl	50cl
Żywiec bezalkoholowy	0%	28	
Browar Inne Beczki - Rak'n'Rollowe marakuja	0%		34
Free IPA	0%		34

-  **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. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. 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. The weights of dishes and ingredients are available upon request from the staff. Alcohol is harmful for your health.