blugrass apéritif

NEVER SAY „NO!”
TO ADVENTURES.

ALWAYS SAY „YES”
OTHERWISE YOU’LL
LEAD A VERY DULL LIFE.

Ian Fleming

Pij odpowiedzialnie
Drink responsibly

Sprawdź nasze wydarzenia.
Check out our events.
BlugrassSopot
Blugrass_sopot

Talerzyki à partager idealne do dzielenia
Plates to share

Łosoś wędzony MOWI Supreme z oliwą cytrynową — 35 PLN
MOWI Supreme smoked salmon with lemon olive oil

Oliwki Kalamata w ziołach — 30 PLN
Kalamata olives in herbs

Hummus z kiełkami i świeżymi warzywami — 30 PLN
Hummus with sprouts and fresh vegetables

Deska dojrzewających wędlin i serów — 99 PLN
Selection of cured meats and cheeses

Tatar z wołowiny z Pniew, szczypiorek, kremowe żółtko, kapary — 57 PLN
Beef tartare from Pniewy, chives, creamy egg yolk, capers

Krewetki ze szpinakiem, chorizo i sosem maślano winnym i podpłomykiem — 63 PLN
Shrimp with spinach and chorizo, served with a buttery white wine sauce and flatbread

Frytki belgijskie z sosem — 23 PLN
Belgian fries with sauce

Frytki z batatów z sosem aioli — 29 PLN
Sweet potato fries with aioli sauce

Pasta

Fregola z łososiem MOWI, szpinakiem i suszonymi pomidorami — 79 PLN
Fregola with MOWI salmon, spinach and sun-dried tomatoes

Carbonara z makaronem garganelli, z serem Pecorino Romano i natką pietruszki — 69 PLN
Garganelli carbonara with Pecorino Romano cheese and parsley

Risotto truflowe z Parmigiano Reggiano, chipsami z topinamburu i nasturcją — 57 PLN
Truffle risotto with Parmigiano Reggiano, Jerusalem artichoke chips and nasturtium

MOWI SUPREME

W naszych daniach korzystamy z łososia MOWI Supreme
We use MOWI Supreme salmon in our meals

Pizza

każda / each 49 PLN

Prosciutto Crudo
Grana Padano, pomidory podsuszone, rukola
Grana Padano, semi-dried tomatoes, arugula
- Château Isolette Ondine

Mozzarella di Bufala WEGE
Mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazyliowe
Mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto

Salami Napoli
oliwki, cukinia
olives, zucchini
- Château Isolette Mistral

Quattro Formaggi WEGE
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio,
Mozzarella di Bufala, rukola
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio,
Mozzarella di Bufala, arugula

Nduja
rukola, oliwa truflowa,
karmelizowana cebula, mascarpone
arugula, truffle oil, caramelized onion, mascarpone

Gorgonzola WEGE
gruszka, orzechy włoskie, miód
pear, walnuts, honey
- Domaine Armand Gilg Pinot Gris

Burgery i kanapki
Burgers & Sandwiches

Burger z wołowiny z Pniew, bekon, cheddar, sos chipotle, piklowane warzywa, frytki belgijskie — 69 PLN
Beef burger from Pniewy, bacon, cheddar, chipotle sauce, pickled vegetables, Belgian fries

Big Boy – podwójna wołowina z Pniew, cheddar, bekon, pomidor, piklowana cebula, sałata, sos chipotle, frytki belgijskie — 99 PLN
Big Boy – double beef burger from Pniewy, cheddar, bacon, tomato, pickled onion, lettuce, chipotle sauce, Belgian fries

Ze względu na naturalny charakter składników, w potrawach zawierających orzechy mogą wystąpić śladowe fragmenty łupin
| *Due to the natural nature of the ingredients, products containing nuts may contain traces of shell fragments.*

Sałatki
Salad

Nicejska z jajkiem przepiórczym, oliwkami, fasolką szparagową i winegretem arachidowym ● WEGE 49 PLN
Niçoise salad with quail egg, olives, green beans and peanut vinaigrette

W opcji z dodatkowym kurczakiem Supreme /grillowanym tuńczykiem 59/79 PLN
With Supreme chicken/grilled tuna
- Château Isolette Marius

Poke Bowl z awokado, pieczonym burakiem, marynowaną marchewką, edamame, brokułem i hummusem, z sosem ponzu, posypane pestkami dyni i słonecznika ● WEGE 47 PLN
Poke Bowl with avocado, roasted beetroot, pickled carrot, edamame, broccoli, hummus, ponzu sauce, pumpkin and sunflower seeds

W opcji z dodatkowym tofu lub krewetkami 55/65 PLN
With tofu / shrimp

Menu dziecięce
Kids Menu

Rosół drobiowy z makaronem i marchewką 25 PLN
Traditional chicken broth with noodles and carrots

Krem z pieczonych pomidorów 25 PLN
Roasted tomato cream soup

Chrupiące kawałki kurczaka z frytkami belgijskimi lub ziemniakami gotowanymi, podane z surówką Coleslaw 45 PLN
Crispy chicken bites with Belgian fries or boiled potatoes, served with Coleslaw

Fish & chips – filet rybny w chrupiącej panierce, frytki belgijskie, ketchup 45 PLN
Fish & chips – crispy battered fish fillet with Belgian fries and ketchup

Makaron garganelli z sosem bolognese i serem Grana Padano 45 PLN
Garganelli pasta with Bolognese sauce and Grana Padano cheese

Pizza Cotto – szynka, pieczarki 35 PLN
Pizza Cotto – ham, mushrooms

Pizza Margherita 30 PLN
Pizza Margherita

Pierogi z owocami i sosem waniliowym 30 PLN
Sweet dumplings with fruit and vanilla sauce

Lody rzemieślnicze 9 PLN
Artisan ice cream

Delice

Sernik baskijski *Basque cheesecake*	25 PLN
Torcik bezowy *Meringue cake*	25 PLN
Tiramisu	25 PLN
Deser Dnia *Dessert of the day*	23 PLN
Tarta czekoladowa *Chocolate tart*	25 PLN
Rocher czekoladowy *Chocolate Rocher*	25 PLN
Makaroniki *Macarons*	8 PLN
Chokladbollar	8 PLN
Pâté de fruit *Pâté de fruit*	6 PLN
Café gourmand – selekcja makaroników, chokladbollar i pâté de fruit z naszej cukierni, podawane z kawą *Café gourmand – a selection of macarons, chokladbollar and pâté de fruit from our patisserie, served with coffee*	28 PLN

Gorące napoje
Hot beverages

Espresso	8 PLN
Espresso Doppio	10 PLN
Americano	10 PLN
Cappuccino	10 PLN
Caffe Latte	10 PLN
Flat white	10 PLN
Herbata różne smaki Althaus *Tea different flavours*	10 PLN
Gorąca czekolada *Hot chocolate*	16 PLN
Zimowa herbata imbirowa *Winter ginger tea*	22 PLN
Zimowa herbata malinowa *Winter raspberry tea*	22 PLN

Menu serwujemy od godz. 12.00
| *Menu is being served from 12 p.m.*

Informacje o alergenach dostępne u obsługi.
Allergen information is available from our staff.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Yerbata Zero	*0,33l*	19 PLN
Matchbata truskawka / *strawberry Matchbata*	*0,33l*	19 PLN
Icebata jaśmin / *Icebata jasmine*	*0,33l*	19 PLN
Lemoniada klasyczna / *classic lemonade*	*0,33l*	12 PLN
Lemoniada marakuja / *passion fruit lemonade*	*0,33l*	16 PLN
Sok owocowy *fruit juice*	*0,25l*	12 PLN
Sok świeżo wyciskany *freshly squeezed juice*	*0,35l*	28 PLN
Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite	*0,25l*	12 PLN
Red bull	*0,25l*	19 PLN
Thomas Henry Tonic	*0,2l*	19 PLN
Woda mineralna Kinga Pienińska gazowana / niegazowana *Kinga Pienińska mineral water* *sparkling / still*	*0,3l* *0,7l*	8 PLN 16 PLN

WINO
WINE

• Wino białe
White wine

	0,15l	0,75l
Orclair	25 PLN	120 PLN
Chardonnay	35 PLN	160 PLN

• Wino różowe
Rosé wine

Marius	29 PLN	135 PLN
Ondine	31 PLN	145 PLN

• Wino czerwone
Red wine

Cuvée Prestige	31 PLN	145 PLN
La Bohème	41 PLN	195 PLN

• Wino bezalkoholowe
Non-alcoholic wine

Divin sauvignon blanc	40 PLN	190 PLN

	0,125l	0,75l
Divin Blush sauvignon blanc musujące / *sparkling*	35 PLN	150 PLN

• Wino grzane
Mulled wine

	0,2l
Bezalkoholowy grzaniec korzenny *Non-alcoholic mulled spiced wine 0%*	24 PLN
Czerwone wino grzane *Mulled red wine*	29 PLN

KOKTAJLE KLASYCZNE
CLASSIC COCKTAILS

Oprócz klasycznych propozycji stworzyliśmy unikalną kartę koktajli alkoholowych i bezalkoholowych. Zapytaj o nią obsługę.
In addition to our classic offerings, we've created a unique menu of alcoholic and non-alcoholic cocktails. Ask our staff about it.

WHISKY SOUR — 45 PLN
Glenfiddich 12 / cytryna / syrop prosty / białko
Glenfiddich 12 / lemon / simple syrup / egg white

PORN STAR MARTINI — 45 PLN
Bols Marine / marakuja / Passoa / Isecco Blanc
Bols Marine / passion fruit / Passoa / Isecco Blanc

NEGRONI — 45 PLN
Hendrick's Gin / Campari / Lustau Rojo
Hendrick's Gin / Campari / Lustau Rojo

LONG ISLAND — 59 PLN
Hendrick's Gin / Cointreau / Bols Marine / Flor de Caña 4 / Charrería Blanco
Hendrick's Gin / Cointreau / Bols Marine / Flor de Caña 4 / Charrería Blanco

HANKY PANKY — 45 PLN
Hendrick's Gin / Lustau Rojo / Fernet Branca
Hendrick's Gin / Lustau Rojo / Fernet Branca

MANHATTAN — 45 PLN
Wild Turkey Bourbon / Lustau Rojo / bitter
Wild Turkey Bourbon / Lustau Rojo / bitters

SIDECAR — 45 PLN
Rémy Martin V.S.O.P / Cointreau / cytryna
Rémy Martin V.S.O.P / Cointreau / lemon

AVIATION — 45 PLN
Hendrick's Gin / likier Crème de Violette / likier Maraschino / cytryna
Hendrick's Gin / Crème de Violette liqueur / Maraschino liqueur / lemon

MOSCOW MULE — 45 PLN
Reyka vodka / Thomas Henry Spicy Ginger / limonka / mięta
Reyka vodka / Thomas Henry Spicy Ginger / lime / mint

ALKOHOLE
ALCOHOL

• Piwo
Beer

	0,3l	0,5l
Vrest Jasny / *Amber Ale*	18 PLN	22 PLN
Vrest Pszeniczny / *Wheat Ale*	18 PLN	22 PLN
Piwo bezalkoholowe Bavaria 0 / *Alcohol-free beer*	18 PLN	

Vrest to lokalny browar rzemieślniczy we Wrzeszczu, który stawia na kreatywność i autorskie interpretacje klasycznych stylów piwa.
Vrest is a local craft brewery in Wrzeszcz that focuses on creativity and original interpretations of classic beer styles.

• Gin

	40 ml
3City Gin	45 PLN
Beefeater 0,0%	15 PLN
Edinburgh Gin	31 PLN
Gin Mare Mediterranean Gin	40 PLN
Hendrick's *Original Gin, Neptunia, Oasium, Grand Cabaret, Flora Adora*	31 PLN
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	37 PLN
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	39 PLN
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	39 PLN
Normindia Gin	30 PLN
Roku Japanese Craft Gin	29 PLN
Sava Pink Gin	41 PLN
Tanqueray No. Ten Gin	37 PLN
Tessellis London Dry Gin	41 PLN
Tessellis Pink Gin	43 PLN
The Botanist Islay Dry Gin	36 PLN
The London No. 1 Original Blue Gin	30 PLN

Whisky

40 ml

American / Bourbon

Jack Daniel's Old No.7	29 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack	35 PLN
Wild Turkey Bourbon	29 PLN
Wild Turkey Rey	29 PLN
Maker’s Mark	29 PLN

Irish Whiskey

Connemara Peated	29 PLN
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey	22 PLN

Scotch Whisky - Islay

Ardbeg 10 Year Old	54 PLN
Lagavulin 16 Year Old	78 PLN
Laphroaig 10 Year Old	50 PLN

Scotch Whisky - Speyside

Aberlour 12 Year Old	41 PLN
Glenfiddich 12 Year Old	41 PLN
Glenfiddich 15 Year Old Solera	59 PLN
Glenfiddich 18 Year Old	89 PLN
Glenfiddich 21 Year Old Gran Reserva Rum Cask	109 PLN
Glenfiddich 23 Year Old Grand Cru	209 PLN
Glenfiddich 26 Year Old Grande Couronne	309 PLN
The Balvenie 12 DoubleWood	57 PLN
The Balvenie 14 Caribbean Cask	82 PLN
The Balvenie 16 French Oak	179 PLN
The Balvenie 21 PortWood	289 PLN
The Macallan 12 Year Old	72 PLN

Scotch Whisky - Highland

Glenmorangie Original 12 Year Old	41 PLN
Glenmorangie Signet	109 PLN

Scotch Whisky - Island

Talisker 10 Year Old	37 PLN

Blended Malt / Blended Scotch

Chivas Regal 12 Year Old	25 PLN
Chivas Regal 18 Year Old	59 PLN
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch	29 PLN

Japanese Whisky

Hibiki Harmony	123 PLN
Nikka Coffey Grain Whisky	49 PLN
Nikka Days Whisky	49 PLN

Wódka
Vodka

	40 ml
Bols Marine *cytryna, wanilia, żurawina,* *lemon, vanilla, cranberry*	22 PLN
Belvedere Vodka	33 PLN
Baczewski Vodka	25 PLN
Ciroc Vodka	33 PLN
Reyka Icelandic Vodka	33 PLN
Żubrówka Bison Grass Vodka	22 PLN

Likiery
Liqueurs

	40 ml
Amaro Averna	22 PLN
Aperol	22 PLN
Baileys Irish Cream	22 PLN
Becherovka Original	22 PLN
Campari Bitter	22 PLN
Chambord Raspberry Liqueur	29 PLN
Cherry Heering Cherry Liqueur	22 PLN
Cointreau Orange Liqueur	22 PLN
Cynar Artichoke Liqueur	22 PLN
Disaronno Originale Amaretto	22 PLN
DOM Bénédictine	27 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Goldwasser Danzig	25 PLN
Grand Marnier Cordon Rouge	29 PLN
Jägermeister	25 PLN
Kahlúa Coffee Liqueur	22 PLN
Limoncello	22 PLN
Suze Gentian Liqueur	22 PLN

Koniak | Brandy | Eau de Vie

	40 ml
Hennessy V.S.O.P Cognac	69 PLN
Hennessy X.O Cognac	149 PLN
Rémy Martin V.S.O.P Cognac	69 PLN
Rémy Martin X.O Cognac	149 PLN
Torres 20 Hors d'Age Brandy	46 PLN
Papidoux V.S.O.P Calvados	29 PLN
Metaxa 7 Star	29 PLN
Metaxa Grande Fine	48 PLN
Eau de Vie Poire Williams	29 PLN

Rum

	40 ml
Companero Elixir Orange Rum Liqueur Panama	39 PLN
Bumbu XO Rum Panama	38 PLN
Bumbu The Original Rum Barbados	34 PLN
Dos Maderas 5+5 PX Rum Barbados	47 PLN
Clement Canne Bleue Rhum Agricole Martynika	30 PLN
Clement Tres Vieux Rhum Agricole 2002 Martynika	95 PLN
Dictador 12 Year Old Rum Kolumbia	39 PLN
Dictador 20 Year Old Rum Kolumbia	55 PLN
Flor de Caña 4 Extra Seco Rum Nikaragua	22 PLN
Flor de Caña 7 Gran Reserva Rum Nikaragua	25 PLN
Legendario Ron Añejo 9 Años Kuba	29 PLN
Legendario Ron Blanco Kuba	29 PLN
Goslings Black Seal Rum Bermudy	29 PLN
Clarin Communal Rum Haiti	37 PLN
Barbosa Ambré Rum Dominikana	37 PLN
Don Papa Rum Filipiny	39 PLN
Ron Millonario Kuytchi Peru	29 PLN

Tequila

	40 ml
Charrería Blanco Tequila	29 PLN
Salitos Gold	33 PLN
Salitos Silver	33 PLN
Don Julio Blanco Tequila	58 PLN
Don Julio Reposado Tequila	58 PLN
Mezcal Montelobos Espadín	59 PLN

Wermut | Aperitivo | Wino Wzmacniane
Vermouth | Aperitivo | Fortified Wine

	100 ml
Lustau Vermouth *(Blanco, Dry, Rojo)*	25 PLN
Martini Vibrante *(bezalkoholowy / non-alcoholic)*	15 PLN
Lillet Blanc	25 PLN
Lustau Sherry Fino Jarana	25 PLN
Lustau Sherry Pedro Ximenez San Emilio	49 PLN

Pisco | Cachaca | Destylaty Trzcinowe
Pisco | Cachaca | Reed Distillates

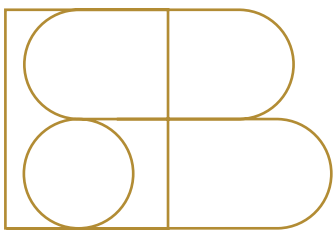
	40 ml
Cachaça 51	22 PLN
Pisco Barsol	35 PLN
Pisco Capel Moai	39 PLN

Okowita

	40 ml
Okowita Podole Wielkie Pszenica	35 PLN
Okowita Podole Wielkie Ziemniak	35 PLN
Okowita Podole Wielkie Żyto	35 PLN

Szampan
Champagnes

	0,75l
Dom Perignon Vintage	1 550 PLN
G.H. Mumm Ice Xtra Demi Sec	495 PLN
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	495 PLN
G.H. Mumm Cordon Rouge Rose	495 PLN



feel the new