MENU SEZONOWE | Seasonal menu

Zupa: Krupnik z brukselką i sajgonką z gęsiny
Soup: Polish barley soup with a Brussels sprouts and goose spring roll
35 PLN

Przystawka: Makrela w hiszpańskiej marynacie z octu winnego z crème fraîche z chrzanem, burakiem i kawiorem z pstrąga
Starter: Mackerel in a Spanish-style wine vinegar marinade, served with horseradish crème fraîche, beetroot, and trout roe
49 PLN

Dania główne: Comber z jelenia z sosem demi-glace z purée z selera, karmelizowaną marchewką, boczniakiem królewskim i jeżynami
Main courses: Venison saddle with demi-glace, celeriac purée, caramelised carrot, king oyster mushroom and blackberries
120 PLN

Jesiotr z krokietem z kiszonej kapusty, purée z brukwi i oliwą pietruszkową
Sturgeon with a sauerkraut croquette, swede purée and parsley oil
95 PLN

Stek z kalafiora z kremowym labnehem, papryczkami Padrón i chimichurri
Cauliflower steak with creamy labneh, Padrón peppers and chimichurri
55 PLN

Deser: Miodownik z lodami miodowo-cytrynowymi
Dessert: Honey cake with honey and lemon ice cream
35 PLN

● Szczególnie polecane | Our recommendations

Sezonowana wołowina
Seasoned beef

Ryby i owoce morza
Fish and seafood

Zapytaj naszą obsługę o aktualną ofertę | *Ask our staff about the current offer*

● Dodatki do wyboru | Optional extras

Warzywa grillowane *Grilled vegetables*	23 PLN
Świeże sałaty z vinaigrette *Fresh salads with vinaigrette*	23 PLN
Ziemniaki z masłem i koperkiem *Potatoes with butter and dill*	23 PLN
Frytki belgijskie z sosem *Belgian fries with sauce*	23 PLN
Frytki z batatów z sosem aioli *Sweet potato fries with aioli sauce*	23 PLN
Risotto z pesto bazyliowym *Risotto with basil pesto*	30 PLN
Risotto bianco *White risotto*	30 PLN
Risotto grzybowe z szałwią i oliwą cytrynową *Mushroom risotto with sage and lemon oil*	30 PLN
Dodatkowe sosy: Aioli, demi-glace, sos pieprzowy *Extra sauces:* *Aioli, demi-glace, pepper sauce*	10 PLN/ każdy / each

Blugrass to więcej niż restauracja.
Odkryj nadchodzące koncerty.
Blugrass is more than a restaurant.
Discover our upcoming concerts

- danie wegetariańskie /
vegetarian meal

MENU

Tworząc dania na Waszych talerzach, dbamy o pochodzenie składników. Starannie selekcjonujemy dostawców, skupiamy się na produkcie. Sami też wypiekamy pieczywo, sezonujemy mięsa, uprawiamy ogród warzywno-ziołowy, a wino domu Château Isolette jest owocem pielęgnowanych przez nas winorośli w Dolinie Rodanu.

GOTOWY NA NOWE DOŚWIADCZENIA?

In creating our dishes, we pay close attention to the provenance of every ingredient. We carefully select our suppliers, always putting quality first. We bake our own bread, dry-age our meats and tend our vegetable and herb garden. Our house wine, Château Isolette, is made from grapes grown in our own vineyard in the Rhône Valley."

READY FOR A NEW EXPERIENCE?"

Przystawki
Starters

Zupa rybna z krewetkami i łososiem MOWI, warzywami oraz kwaśną śmietaną i oliwą koperkową — 39 PLN
Fish soup with shrimp, MOWI salmon, and vegetables, served with sour cream and dill oil.
- Château Isolette Viognier

Zupa krem z kiszonego ogórka z pieczonymi warzywami, kwaśną śmietaną i oliwą koperkową ● WEGE — 33 PLN
Cream of pickled cucumber soup with roasted vegetables, sour cream, and dill oil
- Domaine Armand Gilg Riesling Marnes&Calcaire

Żurek na domowym zakwasie z pulpetami z białej kiełbasy, ziemniaczanym purée, oliwą majerankową i jajem przepiórczym — 37 PLN
**Żurek* (sour rye soup) made with homemade starter, featuring white sausage meatballs, potato purée, marjoram oil, and a quail egg*

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

Tatar z wołowiny z Pniew, ze szczypiorkiem, kremowym żółtkiem i kaparami — 57 PLN
Beef tartare from Pniewy with chives, a creamy egg yolk, and capers
- Château Isolette Le Gamin

Śledź Bismarck w zalewie z kwaśną śmietaną, piklowaną cebulą i oliwą koperkową — 39 PLN
Bismarck herring with sour cream, pickled onion and dill oil

Pierogi z mięsem z jelenia, musem jabłkowym aromatyzowanym kardamonem i sosem demi-glace z gorczycą — 47 PLN
Venison dumplings with cardamom-scented apple mousse and mustard demi-glace
- Château Isolette Ego

Smażony ser halloumi z żuławskim miodem wielokwiatowym, figą, oliwkami i podpłomykiem ● WEGE — 49 PLN
Fried halloumi cheese with Żuławy multiflower honey, fig, olives, and flatbread

Dla grup powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10 % wartości zamówienia
A 10% service charge is added for groups of more than 9 guests.

Informacje o alergenach, gramaturze i składzie dań są dostępne u obsługi.
Information about allergens, portion sizes and ingredients is available from our staff.

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

Sałaty
Salads

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

W opcji z dodatkowym kurczakiem Supreme / grillowanym tuńczykiem — 59 / 79PLN
(optionally with chicken Supreme / grilled tuna)
- Château Isolette Marius

Poke Bowl – awokado, pieczony burak, marynowana marchew, edamame, brokuł, hummus, sos ponzu, pestki dyni i słonecznika ● WEGE — 47 PLN
Poke Bowl – avocado, roasted beetroot, pickled carrot, edamame, broccoli, hummus, ponzu sauce, pumpkin and sunflower seeds

w opcji z tofu lub krewetkami — 55 / 65PLN
Available with tofu or shrimp

Dania główne
Main courses

Kotlet schabowy z wieprzowiny jabłkowej, ze szczypiorkowym purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z suszoną śliwką — 78 PLN
Pork loin cutlet (from „apple-fed" pork) with chive mashed potatoes and sautéed cabbage with prunes

Pieczona kaczka z kopytkami w okrasie, chutney z czerwonej kapusty z winem i rodzynkami oraz majerankowy sos demi-glace — 95 PLN
*Roasted duck with *kopytka* (potato dumplings) tossed in rendered fat, red cabbage chutney with wine and raisins, and marjoram demi-glace*
- Château Isolette Cuvée Prestige

Zrazy wołowe ze słoniną Lardo, podane z gryczanym kaszotto z grzybami, domowymi piklami, purée z pieczonego buraka i sosem pieczeniowym — 85 PLN
*Beef roulades with Lardo, served with mushroom buckwheat *kaszotto*, homemade pickles, roasted beetroot purée, and pan gravy*
- Château Isolette La Bohème

STEK DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę
STEAK OF THE DAY - ask your server for today's selection

RYBA DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę
FISH OF THE DAY - ask your server for today's selection

Filet z sandacza z kremowym szpinakiem, brokułem i opalanymi ziemniakami — 87 PLN
Pike-perch fillet with creamed spinach, broccoli, and torch-seared potatoes
- Château Belingard Reserve Blanc

Dorsz podany z purée z dyni aromatyzowanym chili, potrawką z ciecierzycy i warzyw korzeniowych oraz chrustem ziołowym — 95 PLN
Cod served with chili-infused pumpkin purée, chickpea and root vegetable ragout, and herb crisps

Risotto truflowe z Parmigiano Reggiano, chipsami z topinamburu i nasturcją ● WEGE — 57 PLN
Truffle risotto with Parmigiano Reggiano, Jerusalem artichoke chips, and nasturtium
- Château Isolette Chardonnay

Makaron garganelli z sosem pesto z suszonych pomidorów, mascarpone, kaparami i oliwkami ● WEGE — 53 PLN
Garganelli with pasta with sun-dried tomato pesto, mascarpone, capers, and olives

Dania dla najmłodszych
Kids menu

Rosół z makaronem i marchewką *Roasted tomato soup*	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów ● WEGE *Roasted tomato cream*	25 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, coleslaw *Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, coleslaw*	45 PLN
Fish & chips – ryba w panierce, frytki belgijskie, ketchup *Fish & chips – breaded fish, Belgian fries, ketchup*	45 PLN
Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano *Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese*	45 PLN
Pizza Cotto szynka, pieczarki *ham, mushrooms*	35 PLN
Pizza Margherita ● WEGE	30 PLN
Pierogi z owocami i sosem waniliowym ● WEGE *Pierogi with fruit and vanilla sauce*	30 PLN
Lody rzemieślnicze *Artisanal ice cream*	9 PLN

Desery
Desserts

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i malinami — 35 PLN
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and raspberries
- Château Isolette Mistral

Gdańskie mleko z domową konfiturą wiśniową i czekoladową chrupką — 35 PLN
Gdańsk-style milk with homemade cherry preserves and a chocolate crunch

Desery z naszej witryny cukierniczej
Desserts

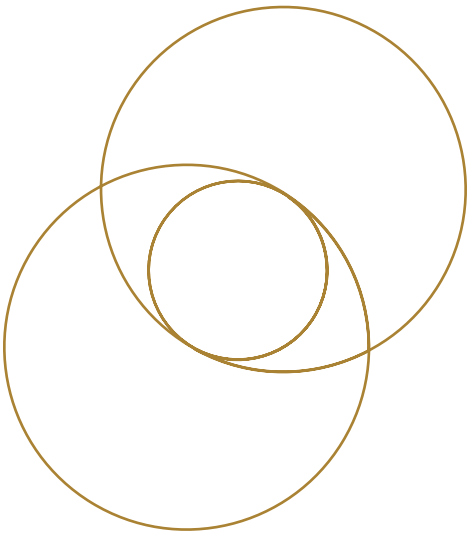
Tiramisu — 25 PLN
Tiramisu

Sernik baskijski — 25 PLN
Basque cheesecake

Torcik bezowy z czekoladą i orzechami — 25 PLN
Chocolate and nuts meringue cake

Tarta czekoladowo-pralinowa z orzechem laskowym — 25 PLN
Chocolate and praline tart with hazelnut.

Rocher czekoladowy — 25 PLN
Chocolate rocher



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

BlugrassSopot

Blugrass_sopot