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

Oliwki Kalamata w ziołach — 30 PLN
Kalamata olives in herbs
- Château Isolette Ondine

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

Podpłomyk czosnkowo-ziołowy z pastą prowansalską — 30 PLN
Garlic and herb flatbread with provençal paste
- Château Isolette Marius

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

Tatar wołowy ze szczypiorkiem, kremowym żółtkiem i kaparami — 55 PLN
Beef tartare with chives, creamy egg yolk and capers

Krewetki w sosie śmietanowym z białym winem, chorizo i szpinakiem — 65 PLN
Shrimp in white wine and cream, with chorizo, spinach and homemade garlic and herb flatbread

Deska dojrzewających wędlin i serów — 95 PLN
A board of cured meats and cheeses
- Château Isolette Le Gamin

Frytki belgijskie z sosem — 22 PLN
Belgian fries with sauce

Frytki z batatów z sosem aioli — 35 PLN
Sweet potato fries with aioli sauce

• Pasta

Łosoś MOWI Supreme - spaghetti, szpinak, pomidory cherry, ser Grana Padano — 65 PLN
MOWI Supreme Salmon- spaghetti, spinach, cherry tomatoes, Grana Padano cheese
- Isolette Chardonnay

Carbonara – boczek, garganelli, Pecorino Romano, natka pietruszki — 55 PLN
Carbonara - bacon, garganelli, Pecorino Romano, parsley

Pesto – spaghetti, pomidorki podsuszane, fermentowany czosnek — 53 PLN
Pesto - spaghetti, sun-dried tomatoes, mascarpone, fermented garlic

MOWI SUPREME

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

• Pizza

każda / each 47 PLN

Prosciutto Crudo
Grana Padano, podsuszane pomidory, rukola
Grana Padano, sundried tomatoes, arugula
- Château Isolette Ondine

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

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

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

Tartufo ● WEGE
borowiki, trufle, Taleggio, rukola
boletus, truffles, Taleggio, arugula

Nduja
nduja, rukola, karmelizowana cebula, mascarpone
nduja, rocket, caramelized onion, mascarpone

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

• Burgery

Wołowina z Pniew, bekon, sos z papryki chipotle, piklowane warzywa, frytki belgijskie — 65 PLN
Beef from Pniewy, bacon, chipotle pepper sauce, pickled vegetables, Belgian fries
- Château Isolette Le Gamin

Burger z łososiem MOWI, piklowaną kapustą, sosem tatarskim i frytkami — 65 PLN
Beef from Pniewy, pear, blue cheese, mustard-honey sauce, Belgian fries

Big boy – podwójna wołowina z Pniew, ser żółty, bekon, pomidor, piklowana cebula, sałata, sos aioli, frytki belgijskie — 99 PLN
Big boy - double beef from Pniewy, yellow cheese, bacon, tomato, pickled onion, salad, aioli sauce, Belgian fries

Ze względu na naturalny charakter składników, w potrwach 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

Nicejska z jajkiem przepiórczym, oliwkami, fasolką szparagową i winegretem arachidowym ● WEGE — 45 PLN
Nice with quail egg, olives, green beans and peanut vinaigrette

W opcji z piersią z kurczaka /grillowanym tuńczykiem — 65/78 PLN
With chicken breast/grilled tuna
- Château Isolette Marius

Marynowana gruszka z karmelizowanym słonecznikiem, selerem naciowym, mazurskim serem typu Jersey Blue, sałatką radicchio i dressingiem winogronowym ● WEGE — 45 PLN
Greek with cherry tomatoes with grilled feta, olives, red onion and olive oil

• Delice

Tiramisu — 28 PLN

Sernik baskijski — 28 PLN
Basque Cheesecake

Finansier z rokitnikiem i musem z białej czekolady — 28 PLN
Finansier with sea buckthorn and white chocolate mousse

Brownie z musem czekoladowym i sosem wiśniowym — 28 PLN
Brownie with chocolate mousse and cherry sauce

Torcik dacquoise z kremem kajmakowo-kawowym i karmelizowanymi bakaliam — 28 PLN
Dacquoise cake with caramel and coffee cream and caramelized dried fruit

Makaroniki — 7 PLN
Macaroons

Praliny — 6 PLN
Pralines

Pâté de fruit — 6 PLN
Pâté de fruit

Café gourmand — 30 PLN
selekcja makaroników, pralin i trufli z naszej cukierni, podawane z kawą
A selection of macarons, pralines, and truffles from a confectionery shop, served with coffee

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

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
Divin Blush sauvignon blanc (musujące)	35 PLN	150 PLN

Wino grzane
Mulled wine

	0,2l
Czerwone wino grzane	29 PLN
Bezalkoholowy grzaniec korzenny	24 PLN

KOKTAJLE COCKTAILS

• Blugrass Star's

PURE WATER — 45 PLN
Hendrick's / lychee / cytrusy
słodko · kwaśny · owocowy · klarowny

Hendrick's / lychee / citrus fruits
sweet · sour · fruity · clear

PORN STAR MARTINI — 45 PLN
Bols Marine / marakuja / Passoa / Isecco Blanc
słodko · kwaśny · aksamitny · tropikalny

Bols Marine / passion fruit / Passoa / Isecco Blanc
sweet · sour · velvety · tropical

SPICY MARGARITA — 45 PLN
tequila / jalapeño / sól / limonka
świeży · słony · meksykański sznyt

tequila / jalapeño / salt / lime
fresh · salty · mexican flair

UNION SQUARE — 45 PLN
Hendrick's Neptunia / cytryna / likier pomarańczowy / Lillet / absynt
mocny · kwaskowy · złożony

Hendrick's Gin / lemon / orange liqueur / Lillet / absinthe
strong · sour · complex

WHISKY SOUR — 45 PLN
Glenfiddich 12 / cytryna / syrop prosty / białko
orzeźwiający · zbalansowany · puszysty

Glenfiddich 12 / lemon / simple syrup / egg white
refreshing · balanced · fluffy

MAI TAI — 45 PLN
rum / likier pomarańczowy / limonka / migdał
orzeźwiający · egzotyczny · pełen smaku

rum / orange liqueur / lime / almond
refreshing · exotic · full of flavor

PINK INK — 45 PLN
Hendrick's Flora Adora / Thomas Henry Cherry Blossom / hibiskus
rześki · musujący · delikatny

Hendrick's gin / Thomas Henry Cherry Blossom / hibiskus
fresh · sparkling · delicate

• Winter chapter

SMOKED RUSH — 55 PLN
Glenfiddich 12 / Cointreau / pomarańcz / imbir / dym
ostry · wyrazisty · dym w powietrzu
Glenfiddich 12 / Cointreau / orange / ginger / smoke
sharp · distinct · smoke in the air

POPPY FOAM — 45 PLN
Hendrick's Oasium / mak / daktyl / cytryna / białko
słodki · pełen smaku · unikalny
Hendrick's Oasium / poppy seeds / dates / lemon / egg white
sweet · full of flavor · unique

MOSCOW MULE — 45 PLN
Reyka vodka / Thomas Henry Spicy Ginger / limonka
kwaśno ostry · zbalansowany · intensywny imbir
Reyka vodka / Thomas Henry Spicy Ginger / lime
sour spicy · balanced · intense ginger

RASPBERRY CHEESCAKE — 45 PLN
Hendrick's Flora Adora / malina / biała czekolada / białko
malinowy · kremowy · elegancki
Hendrick's Flora Adora / raspberry / white chocolade / egg white
raspberry · creamy · elegant

FOREST WHISPER — 45 PLN
Glenfiddich 12 / likier orzechowy / kakaowiec / piana butterscotch
orzechowy · intensywny · aksamitne wykończenie
Glenfiddich 12 / nut liqueur / cocoa / butterscotch foam
nutty · intense · velvety finish

HIGHLAND BRAMBLE — 45 PLN
Glenfiddich 12 / Averna Amaro / malina / jeżyna / limonka
owocowy · ziołowy · intensywny
Glenfiddich 12 / Averna Amaro / raspberry / blackberry / lime
fruity · herbal · intense

BURNT ORCHARD — 45 PLN
Glenfiddich 12 / calvados / hibiskus / jabłko / cynamon
korzenny · aromatyczny · zbalansowany
Glenfiddich 12 / calvados / hibiscus / apple / cinnamon
spicy · aromatic · balanced

Gorące napoje
Hot beverages

Espresso	12 PLN
Espresso Doppio	14 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	16 PLN
Caffe Latte	18 PLN
Flat white	18 PLN
Gorąca czekolada	18 PLN
Herbata różne smaki Althaus *tea different flavours*	16 PLN
Zimowa herbata imbirowa *Winter ginger tea*	26 PLN
Zimowa herbata malinowa *Winter raspberry tea*	26 PLN
Gorąca czekolada *Hot chocolade*	24 PLN
Bezalkoholowy grzaniec korzenny *Non-alcoholic mulled spiced wine* wine 0%	24 PLN
Czerwone wino grzane *Mulled red wine*	29 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

MY MULE Thomas Henry Spicy Ginger / limonka / mięta *Thomas Henry Spicy Ginger / lime / mint*		29 PLN
G&T FREE Thomas Henry Tonic Water / gin 0% / cytryna *Thomas Henry Tonic Water / gin 0% / lemon*		29 PLN
BABY GRONI aperitif pomarańczowy / Martini 0% / pomarańcza *orange aperitif / Martini Vibrante / orange*		29 PLN
YOUNG STAR gin 0 % / marakuja / wanilia *gin 0% / passion fruit / vanilla*		29 PLN
NON ALCO CLUB gin 0% / malina / cytryna / piana *gin 0% / raspberry / lemon / foam*		29 PLN
TROPICAL Thomas Henry Mystic Mango / marakuja / kokos *Thomas Henry Mystic Mango / passion fruit / coconut*		29 PLN
Yerbata Zero	*0,33l*	19 PLN
Matchbata Truskawka / *strawberry Matchbat*	*0,33l*	19 PLN
Icebata Jaśmin / *Icebata Jasmine*	*0,33l*	19 PLN
Lemoniada klasyczna / *classic lemonade*	*0,33l*	16 PLN
Lemoniada marakuja / *passion fruit lemonade*	*0,33l*	19 PLN
Lemoniada malinowa / *raspberry lemonade*	*0,33l*	19 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Sok owocowy *fruit juice*	*0,25l*	14 PLN
Sok świeżo wyciskany *freshly squeezed juice*	*0,35l*	28 PLN
Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite	*0,25l*	14 PLN
Thomas Henry Tonic	*0,2l*	18 PLN
Woda niegazowana *still water*	*0,3l* *0,7l*	9 PLN 18 PLN
Woda gazowana *sparkling water*	*0,3l* *0,7l*	9 PLN 18 PLN
Redbull	*0,25l*	20 PLN
Piwo bezalkoholowe Bavaria / *alcohol free beer*	*0,33l*	18 PLN

ALKOHOLE
ALCOHOL

• Piwo
Beer

	0,3l	0,5l
Vrest Jasny / Amber Ale	18 PLN	22 PLN
Vrest Pszeniczny / Wheat Ale	18 PLN	22 PLN

• Gin

	40 ml
Hendrick's *Original Gin, Neptunia, Oasium, Grand Cabaret, Flora Adora*	27 PLN
The London No. 1	29 PLN
Tanqueray no. Ten	27 PLN
3City Gin	27 PLN
Monkey 47 Sloe	39 PLN
Monkey 47	39 PLN
Sava Pink	27 PLN
Tessellis London Dry	27 PLN
Tessellis Pink Gin	27 PLN
Edinburgh Gin	29 PLN
Gin Mare	29 PLN
Normindia	27 PLN
Roku	29 PLN
Ki No Bi	31 PLN
The Botanist	29 PLN

• Blended Whisky

	40 ml
Tullamore Dew	22 PLN
Monkey Shoulder	29 PLN
Chivas 12 Y.O.	25 PLN
Chivas 18 Y.O.	45 PLN
Nikka Coffey Grain	45 PLN
Hibiki Harmony	75 PLN

Single Malt Whisky

	40 ml
Glenfiddich 12 Y.O.	39 PLN
Glenfiddich 15 Y.O.	49 PLN
Glenfiddich 18 Y.O.	59 PLN
Glenfiddich Gran Reserva Rum Cask 21 Y.O.	109 PLN
Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O.	209 PLN
Glenfiddich Grande Couronne 26 Y.O.	309 PLN
The Balvenie 12 Y.O. Double Wood	49 PLN
The Balvenie 14 Y.O. Caribbean Cask	69 PLN
The Balvenie 16 Y.O. French Oak	139 PLN
The Balvenie 21 Y.O. Port Wood	249 PLN
Glenmorangie The Original	39 PLN
Glenmorangie Signet	109 PLN
Aberlour 12 Y.O	39 PLN
The Macallan 12 Y.O.	63 PLN
Ardbeg 10 Y.O.	39 PLN
Lagavulin 16 Y.O.	63 PLN

American Whisky

	40 ml
Wild Turkey Bourbon	29 PLN
Wild Turkey Rye	29 PLN
Jack Daniel's	29 PLN
Jack Daniel's Gentleman	35 PLN

Wódka
Vodka

	40 ml
Bols Marine *cytryna, wanilia, żurawina,* *lemon, vanilla, cranberry*	22 PLN
Żubrówka Bison Grass	22 PLN
Reyka Vodka	33 PLN
J.A. Baczewski	22 PLN
Belvedere	29 PLN
Ciroc	33 PLN
Okowita Podole Wielkie Żyto	31 PLN
Okowita Podole Wielkie Pszenica	31 PLN

Vermouth

	100 ml
Carpano Blanc, Dry, Classico	25 PLN

Likiery
Liqueurs

	40 ml
Cointreau	22 PLN
Campari	22 PLN
Aperol	22 PLN
Amaro Averna	22 PLN
Becherovka	22 PLN
Cynar	22 PLN
Passoa	22 PLN
Ricard Pastis de Marseille	22 PLN
Kahlua	22 PLN
Heering	22 PLN
Luxardo Maraschino	22 PLN
Jägermeister	22 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Bailey's	22 PLN
Disaronno	22 PLN
Dom Benedictine	22 PLN
Italicus	29 PLN
Goldwasser	22 PLN
St. Germain	29 PLN
Grand Marnier	29 PLN
Limoncello	22 PLN

Koniak | Brandy | Calvados

	40 ml
Remy Martin V.S.O.P.	49 PLN
Remy Martin X.O	149 PLN
Torres 20	29 PLN
Metaxa 7	29 PLN
Metaxa Grande Fine	39 PLN
Pisco Capel Moai	29 PLN
Pisco Barsol	29 PLN
Eau De Vie Poire Williams	29 PLN
Hennessy V.S.O.P.	49 PLN
Hennessy X.O.	149 PLN
Papidoux V.S.O.P.	29 PLN

Rum

	40 ml
Legendario Anejo 9Y	29 PLN
Legendario Anejo Blanco	29 PLN
Flor de Caña 4	22 PLN
Flor de Caña 7	25 PLN
Cachaca 51	25 PLN
Eminente Reserva	39 PLN
Companero Elixir Orange	29 PLN
Bumbu The Original	33 PLN
Bumbu XO	33 PLN
Dos Maderas 5 + 5	35 PLN
Dictador 12 Y.O.	33 PLN
Dictador 20 Y.O.	35 PLN
Ron Cristobal 151	29 PLN
Ron Millonario Kuytchi	27 PLN
Don Papa	39 PLN

Tequila

	40 ml
Salitos Gold	29 PLN
Salitos Silver	29 PLN
Charreria Blanco	22 PLN
Don Julio Blanco	35 PLN
Don Julio Reposado	37 PLN

Szampan
Champagnes

	0,75l
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	495 PLN
Veuve Clicquot Brut Rosé	495 PLN
Dom Perignon Vintage 2013	1 550 PLN

feel the new