

CONCERT

m e n u

On Sunday,
April 19th, Fábía Rebordão, vocalist from Lisbon,
considered one of the most important contemporary fado artists, will perform
at Blugrass Hall. Her music, full of melancholy and subtle inspirations
from blues and jazz, transports listeners directly to the atmospheric
streets of Portugal. For this occasion, we have prepared a special
Portuguese menu, the perfect introduction to an encounter
with Fábía and her music.

soup

Portuguese bean soup with cabbage, celery,
and chorizo 35 zł

appetizer

Pasteis de Bacalhau – cod croquettes with potatoes, chives,
and pickled red onion served with a brown butter sauce 55 zł
Château Isolette Orclair ½ 25 zł

main course

Polvo à Lagareiro – octopus with roasted potatoes, olive salsa,
capers, lime, and sun-dried tomatoes 99 zł
Château Isolette Marius ½ 30 zł

Amêijoas à Bulhão Pato – cockles in white wine
with Pão de água bread 75 zł
Château Isolette Viognier ½ 30 zł

Iberico pork neck served with charred Savoy cabbage,
caramelized apple tart, and cider sauce 89 zł

dessert

Arroz Doce – traditional Portuguese rice pudding with rhubarb 30 zł

buy a ticket



blugrass

MENU

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

GOTOWY NA NOWE DOŚWIADCZENIA?

When creating our menu, we care about the origin of all the ingredients. We carefully select our suppliers, with a focus on the product quality. We also bake our home bread, season meats and cultivate a vegetable-herb garden, while the Château Isolette wine is the fruit of our own-nurtured vineyards in the Rhone Valley.

READY FOR NEW EXPERIENCES?

● Przystawki Starters

Zupa rybna z krewetkami i łososiem MOWI Supreme, warzywami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem 45 PLN

Fish soup with shrimps and MOWI Supreme salmon, vegetables, sour cream and dill

- 🍷 Château Isolette Marius

Zupa krem z wędzonego ziemniaka i pora, z opalonymi ziemniakami i kawiolem koperkowym ● WEGE 32 PLN

Smoked potato and leek cream soup with charred potatoes and dill caviar

- 🍷 Château Isolette Orclair

Krewetki w sosie śmietanowym z białym winem, szpinakiem i chorizo 65 PLN

Shrimps in cream sauce with white wine, spinach, and chorizo

Tatar z wołowiny z Pniew, ze szczypiorkiem, kremowym żółtkiem i kaparami 55 PLN

Beef tartare from Pniewy with chives, creamy egg yolk and capers

- 🍷 Château Isolette Le Gamin

Śledź a'la Bismarck marynowany w syropie cebulowym, z kawiolem jabłkowym, maślanką koperkową i szczawikiem zajęczym 45 PLN

Bismarck-style herring marinated in onion syrup with apple caviar, dill buttermilk and wood sorrel

Podwędzana gęsiina z pomarańczami, fermentowanym czosnkiem, popcornem z kaszy gryczanej i roszponką 47 PLN

Smoked goose with oranges, fermented garlic, buckwheat popcorn and lamb's lettuce

Ravioli grzybowe z sosem z palonego masła, szałwią, pieczarką brunatną i chipsami z jarmużu ● WEGE 42 PLN

Mushroom ravioli with brown butter sauce, sage, brown mushroom and kale chips

- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

Dla grup powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10 % wartości zamówienia

For groups over 9 person 10 % extra service fee is added

Informacja o alergenach, gramaturach i składach dostępna u obsługi

Ask staff upon allergens and ingredients



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

45 PLN

Niçoise Salade with quail egg, olives, green beans, and peanut vinaigrette

└ W opcji z dodatkowym kurczakiem Supreme / grillowanym tuńczykiem
(optionally with chicken Supreme / grilled tuna)

65/85^{PLN}

- 🍷 Château Isolette Ondine

Marynowana gruszka z karmelizowanym słonecznikiem, selerem naciowym, mazurskim serem typu Jersey Blue, sałatką radicchio i dressingiem winogronowym ● WEGE

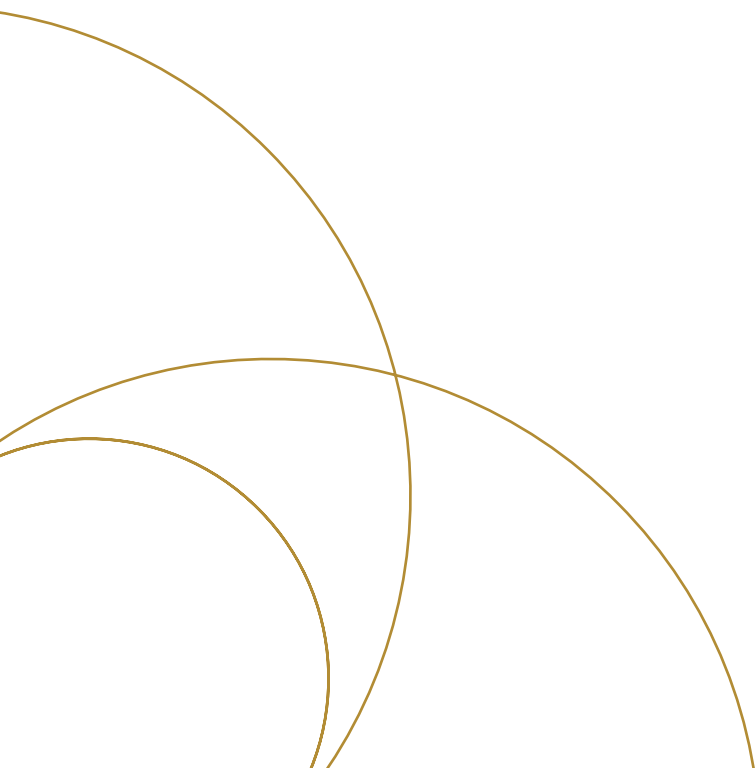
45 PLN

Marinated pear with caramelized sunflower seeds, celery, Masurian Jersey Blue cheese, radicchio salad, and grape dressing

Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kaszubskim kozim serem, orzechami laskowymi oraz kremem balsamicznym ● WEGE

48 PLN

Roasted beetroot salad with arugula, Kashubian goat cheese, hazelnuts and balsamic cream



● Dania główne Main courses

Kotlet schabowy z sezonowanej wieprzowiny, ze szczypiorkowym purée ziemniaczanym, kapustą zasmażaną z grzybami i czerwonym winem oraz sałatką z dzikich ziół 85 PLN

Aged pork chop with chives and potato purée, sautéed cabbage with mushrooms, red wine and wild herb salad

Pieczona kaczka z kopytkami w okrasie, purée z pieczonego jabłka i wanilii, chutney z czerwonej kapusty z winem, rodzynkami i oliwą majerankową, 1/2 kaczki 120 PLN

Roast duck with polish-style gnocchi, sautéed bacon and onions, baked apple and vanilla purée, red cabbage chutney with wine, raisins, and marjoram oil, 1/2 duck

- 🍷 Château Isolette Ego

Cała kaczka

Whole duck

220 PLN

Polędwica wołowa z podwędzаныmi ziemniakami, karmelizowaną cebulą, szpinakiem, dzikim brokułem i sosem Cafe de Paris z gęsią wątroba 160 PLN

Beef tenderloin with smoked potatoes, caramelized onion, spinach, wild broccoli, and Cafe de Paris sauce with goose liver

STEK DNIA – zapytaj obsługę o aktualną ofertę

STEAK OF THE DAY - ask the staff for the current offer

Pstrąg z Zielenicy z makaronem fregola z melisą, purée dyniowym, sałatką z kopru włoskiego, dressingiem z rokitnika i sosem z czerwonej pomarańczy 98 PLN

Trout from Zielenica, fregola pasta with lemon balm, pumpkin purée, fennel salad, sea buckthorn dressing, and red orange sauce

Tuńczyk z potrawką z ryżu, awokado i pistacji, smażonym pak choi i chili 135 PLN

Tuna with rice, avocado and pistachio stew, fried pak choi and chili

Gnocchi marchewkowe aromatyzowane szałwią, z puree z karczocha, orzeszkami piniowymi i sałatką z jabłka ● WEGE 57 PLN

Breaded carrot gnocchi with artichoke purée and mushroom espuma

Risotto truflowe z Parmigiano Reggiano, chipsami z topinamburu i nasturcją ● WEGE 78 PLN

Truffle risotto with Parmigiano Reggiano, Jerusalem artichoke chips and nasturtium

- 🍷 Château Isolette Chardonnay

• Dania dla najmłodszych Kids menu

Rosół z makaronem i marchewką <i>Broth with noodles and carrot</i>	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone <i>Roasted tomato cream with mascarpone</i>	25 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, Coleslaw <i>Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, coleslaw</i>	40 PLN
Fish & chips – ryba w panierce, frytki belgijskie, ketchup <i>Fish & chips – breaded fish, Belgian fries, ketchup</i>	42 PLN
Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano <i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i>	40 PLN
Pizza Cotto szynka, pieczarki <i>ham, mushrooms</i>	35 PLN
Pizza Margherita	30 PLN
Domowe naleśniki z serkiem mascarpone, truskawkową konfiturą i sosem czekoladowym <i>Homemade pancakes with mascarpone cheese, strawberry jam and chocolate sauce</i>	30 PLN
Lody rzemieślnicze <i>Craft ice cream</i>	12 PLN

● Desery Desserts

Fondant czekoladowy z lodami bakaliowymi i coulis malinowym 37 PLN
Chocolate fondant with dried fruit and nuts ice cream and raspberry coulis
- 🍷 Château Isolette Cuvée Prestige

Jabłecznik z musem czekoladowym, sezamką ze słonecznika i żurawiną marynowaną w whisky i miodzie 35 PLN
Apple pie with chocolate mousse, sunflower seeds and cranberries, marinated in whiskey and honey

Crème brûlée z gelato pistacjowym 35 PLN
Crème brûlée with pistachio gelato

● Desery z naszej witryny cukierniczej Desserts

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	28 PLN	Makaronik <i>Macarons</i>	7 PLN
-----------------------------	--------	------------------------------	-------

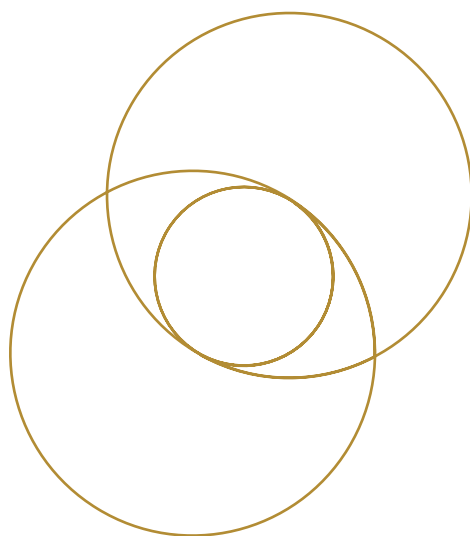
Sernik baskijski <i>Basque cheesecake</i>	28 PLN	Praliny <i>Pralines</i>	6 PLN
--	--------	----------------------------	-------

Financier z rokitnikiem i musem z białej czekolady <i>Financier with sea buckthorn and white chocolate mousse</i>	28 PLN	Pâté de fruit <i>Pâté de fruit</i>	6 PLN
--	--------	---------------------------------------	-------

Brownie z musem czekoladowym i coulis wiśniowym <i>Brownie with chocolate mousse and cherry coulis</i>	28 PLN	Café gourmand – selekcja makaroników, pralin i trufli z naszej cukierni, podawane z kawą <i>Café gourmand – a selection of macarons, pralines, and truffles from our confectionery, served with coffee</i>	28 PLN
---	--------	---	--------

Torcik dacquoise z kremem kajmakowo - kawowym i karmelizowanymi bakaliami <i>Dacquoise cake with caramel and coffee cream and caramelized dried fruits</i>	28 PLN		
---	--------	--	--

Zajrzyj do naszej witryny cukierniczej, tam znajdziesz wiele więcej.
Take a look at our patisserie, there you will find many more.



Sprawdź nasze wydarzenia.

Check out our events.

 [BlugrassSopot](#)

 [Blugrass_sopot](#)

