

# m e n u

## KONCERTOWE

W niedzielę,

**19 kwietnia, w Blugrass Hall wystąpi Fábïa Rebordão,**

wyjatkowa wokalistka z Lizbony, uznawana za jedną z najważniejszych współczesnych artystek nurtu fado. Jej muzyka, pełna melancholii i subtelnych inspiracji bluesem oraz jazzem, przenosi słuchaczy wprost na klimatyczne ulice Portugalii. Z tej okazji przygotowaliśmy specjalne portugalskie menu, jako idealne wprowadzenie do spotkania z jedną z najważniejszych współczesnych artystek tego nurtu.

### zupa

**Portugalska zupa fasolowa** z kapustą, selerem naciowym i chorizo ..... 35 zł

### przystawka

**Pastéis de Bacalhau** – krokiety z dorsza z ziemniakami, szczypiorkiem, piklowaną czerwoną cebulą podane z sosem z palonego masła ..... 55 zł  
**Château Isolette Orclair** ½ 25 zł

### danie główne

**Polvo à Lagareiro** – ośmiornica z opiekаныmi ziemniakami, salsą z oliwek, kaparami, limonką oraz podsuszаныmi pomidorami ..... 99 zł  
**Château Isolette Marius** ½ 30 zł

**Amêijoas à Bulhão Pato** – sercówki w białym winie z chlebem Pão de água ..... 75 zł  
**Château Isolette Viognier** ½ 30 zł

**Karkówka Iberico** podana z opalaną kapustą Savoy, karmelizowaną tartą jabłkową i sosem cydrowym ..... 89 zł

### deser

**Arroz Doce** – tradycyjny portugalski pudding ryżowy z dodatkiem rabarbaru ..... 30 zł

kup bilet



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<sup>PLN</sup>

- 🍷 Château Isolette Ondine

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

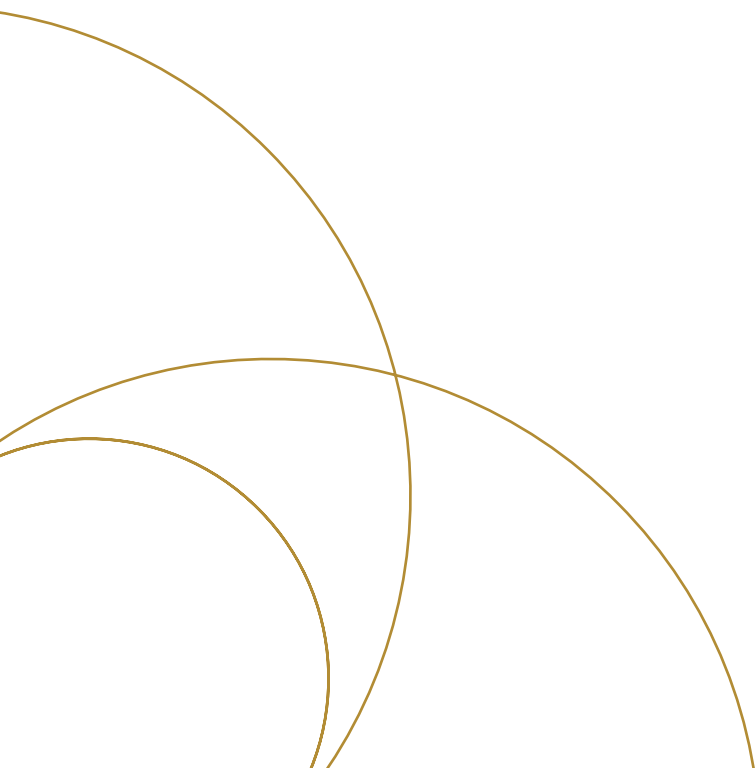
45 PLN

*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 <sup>PLN</sup>

*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 <sup>PLN</sup>

*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 <sup>PLN</sup>

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

*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 <sup>PLN</sup>

*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 <sup>PLN</sup>

*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 <sup>PLN</sup>

*Breaded carrot gnocchi with artichoke purée and mushroom espuma*

Risotto truflowe z Parmigiano Reggiano, chipsami z topinamburu i nasturcją ● WEGE 78 <sup>PLN</sup>

*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 &amp; 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 28 PLN Makaronik 7 PLN  
*Tiramisu* *Macarons*

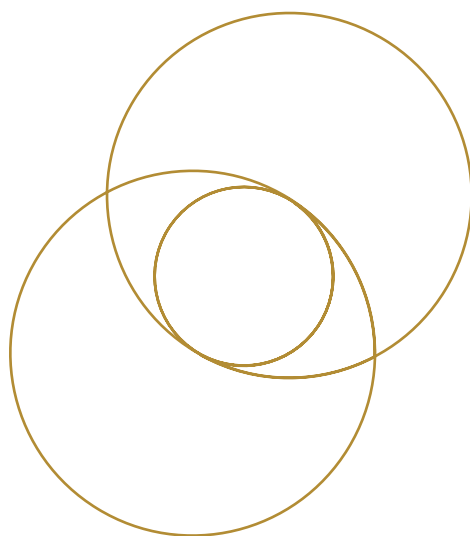
Sernik baskijski 28 PLN Praliny 6 PLN  
*Basque cheesecake* *Pralines*

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

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

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

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](#)

