



GRAND
BLUE

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

Małże św. Jakuba

kalafior / masło palone / jabłko / orzechy

St. James clams

cauliflower / roasted butter / apple / nuts

55



Wędzony matias

ziemniak / borowik / ogórek kiszony

Smoked Atlantic herring

potatoes / boletus / pickled cucumber

52



Kalmary, krewetki i mule

bagietka / białe wino / czosnek

Squid, shrimps and mussels

baguette / white wine / garlic

76



Sałatka z grillowaną cukinią lub kozim serem sałata rzymska / figi / pomidory

~ 380 kcal

Salad with grilled zucchini or goat cheese
romaine lettuce / figs / tomatoes

~ 380 kcal

42 / 55



Sałata Cezar z kurczakiem lub krewetkami młoda sałata / ser Parmezan / anchois

Caesar salad with chicken or prawns

young lettuce / Parmesan cheese / anchovies

49



Tatar z polędwicy wołowej żółtko / pikle / anchois

Beef sirloin tartare

yolk / pickles / anchovies

65



POLSKI KAWIOR ANTONIUS

POLISH ANTONIUS CAVIAR

30g 50g

Jesiotr Siberian

Siberian Sturgeon

390 650



Jesiotr Oscietra

Oscietra Sturgeon

430 710



ZUPY

SOUPS

Grand rybna z szafranem ryby bałtyckie / koper / krewetki / kalmary

Grand fish soup with saffron
baltic fish / dill / prawns / squid

39



Żurek staropolski z borowikami borowik / pietruszka

Traditional Polish sour rye soup with boletus
boletus / parsley

29



Krem z kiszonych ogórków koper / suszona cebula / kmin

Cream of pickled cucumber
dill / dried onion / cumin

34



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Polędwica z dorsza
ziemniak / borowik / burak / ogórek kiszony
Cod loin
potatoes / boletus / beetroot / pickled cucumber

68



Filet z jesiotra syberyjskiego
jabłko / ogórek / ziemniak / dynia
~ 295 kcal

75



Siberian sturgeon fillet
apples / pickled cucumber / potatoes / pumpkin
~ 295 kcal

Filet z halibuta
czarny czosnek / brukselka / słodki ziemniak / papryka / szafran
Halibut fillet
black garlic / brussels / sweet potatoes / pepper / saffron

135



Spaghetti z owocami morza lub warzywami
pomidor / cukinia / oliwka / papryka

75 / 55



Spaghetti with seafood or vegetables
tomatoes / zucchini / olive / pepper

Pierś z kaczki 59°
słodki ziemniak / burak / maliny /
czerwona kapusta / pomarańcza

79



Duck breast 59°
sweet potato / beetroot / raspberries / red cabbage / orange

Polska dojrzewająca polędwica wołowa
młode warzywa / ziemniaki / foie gras / trufle

126



Polish maturing beef tenderloin
young vegetables / potatoes / foie gras / truffles

DESSERTS

Sernik mascarpone gruszka / lody śmietankowe / puder czekoladowy

Mascarpone cheesecake
pear / ice cream / chocolate powder

35



Fondant czekoladowy wiśnie / lody / maliny / jarzębina

Chocolate fondant
cherries / ice cream / raspberries / rowanberry

35



Sałatka owocowa z miętą melon / ananas / truskawka / mięta

~ 120 kcal

Fruit salad with mint
melon / pineapple / strawberry / mint

~ 120 kcal

29

Selekcja lodów i sorbetów

Selection of ice cream and sorbets

29



Selekcja serów sery francuskie / sery polskie

Cheese selection
French cheeses / Polish cheeses

55



NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso 3cl	14
Double espresso 6cl	22
American coffee 15cl	14
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee 15cl	14
Cappuccino 20cl	18
Latte 22cl	18
Latte macchiato 22cl	18
Irish coffee 22cl	38
Herbata liściasta – różne smaki 20cl Loose leaf tea – different flavors	16
Gorąca czekolada 22cl Hot chocolate 22cl	14
Kawa mrożona 22cl Ice coffee 22cl	30

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA / WATER

Cisowianka classique / perlage 30cl / 70cl	14 / 19
Kinga Pienińska 30cl / 70cl	14 / 19
Pepsi / Pepsi Max / 7 Up / Mirinda / Tonic 20cl	12
Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy 20cl Freshly squeezed grapefruit juice	30
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 20cl Freshly squeezed orange juice	30

A P E R I T I F

Ricard / lód lub woda	18
Ricard / ice or water	
Hendrick's Gin / tonik i świeży ogórek	44
Hendrick's Gin / tonic and fresh cucumber	
Vodka / Gin Martini	34
Campari / woda gazowana lub sok pomarańczowy	30
Campari / sparkling water or orange juice	
Kir Royal	50

D I G E S T I F

Wybór polskich wódek 3 x 2cl	55
Belvedere, Chopin, Ostoya	
Selection of Polish vodkas 3 x 2cl	
Belvedere, Chopin, Ostoya	
Wybór koniaków 3 x 2cl	150
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	
Selection of cognacs 3 x 2cl	
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	
Jägermeister	20
Branca Menta	26
Chartreuse Jaune et verte	32
Sambuca	26
Hennessy VS Cognac	42

PIWA BECZKOWE

DRAUGHT BEER

Żywiec 30cl	14
Żywiec 50cl	22

PIWO LOKALNE BUTELKOWE

BOTTLED LOCAL BEER

Plażowe, Pils 50cl	26
Kurortowe, Witbier 50cl	26
Festiwalowe, Aipa 50cl	26

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Corona 33cl	22
Heineken 33cl	20
Żywiec 33cl	18
Żywiec bezalkoholowy 33cl	16



DANIE WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISH

SO₂

SIARCZYNY SULPHITES



ORZECHY NUTS



SOJA SOYBEANS



RYBY FISH



OWOCE MORZA SEAFOOD



SKORUPIAKI SHELLFISH



CZOSNEK GARLIC



JAJA EGGS



MLEKO MILK



GLUTEN



GORCZYCA MUSTARD SEEDS



ŁUBIN LUPINE



SEZAM SESAME



SELER CELERY

Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni.

Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Ceny w polskich złotych, zawierają VAT.

W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia.
Alkohol szkodzi zdrowiu.

Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area.

Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served.

All prices are in PLN and are inclusive of tax.

If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order.
Alcohol is harmful for your health.

