



GRAND
BLUE

M E N U

S O F I T E L
GRAND SOPOT

PRZYSTAWKI

STARTERS

Troć fiordowa z panna cottą z raków ogórek / szparagi / kawior / jabłko

Fjord sea trout with crayfish panna cotta
cucumber / asparagus / caviar / apple

77



Małże świętego Jakuba kalafior / groszek / orzechy / cytryna

St. Jacques scallops
cauliflower / peas / nuts / lemon

105



Owoce morza – kompozycja własna wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka

Seafood – create your own set of fresh seafood
wine / garlic / chilli / parsley / baguette



Krewetki – 100 g

Shrimps

45

Kalmary – 100 g

Squid

40

Mule – 100 g

Mussels

40

Ośmiornica – 100 g

Octopus

75

Dymiony tatar ze strusia
buraki / szczypior / żółtko / żurawina / brioszka

Smoked ostrich tartare
beetroot / chives / yolk / cranberry / brioche

85



Sałatka z łososiewą papryką
papryka / algi / sezam / zielone warzywa

Salmon bell pepper salad
bell pepper / algae / sesame / green vegetables

70




















POLSKI KAWIOR ANTONIUS

POLISH ANTONIUS CAVIAR

	30 g	50 g
Jesiotr Siberian Siberian Sturgeon	480	760
	   	
Jesiotr Oscietra Oscietra Sturgeon	500	790
	   	

OSTRYGI I HOMAR

OYSTER AND LOBSTER

	1 szt.
Ostrygi świeże / zapiekane (zapytaj kelnera o dostępność) sos limonkowy z chilli / sos mornay	27
Fresh / baked oyster (please ask waiter for availability) lime sauce with chilli / Mornay sauce	    SO ₂
	100 g
Homar (zapytaj kelnera o dostępność) masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	105
Lobster (please ask waiter for availability) butter / garlic / lime / chilli / baguette	    SO ₂
	100 g
Krewetka królewska masło / czosnek / limonka / chilli / bagietka	90
King prawn butter / garlic / lime / chilli / baguette	    SO ₂
	1 szt.
Krab miękkoskorupowy algi / pomidory / remulada	130
Soft-shell crab algae / tomatoes / remoulade	    

ZUPY

SOUPS

Limoniata z dorsza szafran / rodzynki / ikra śledziowa / cytryna

Cod Limoniata*
saffron / raisins / herring roe / lemon

* Old style Polish dish

52



Consommé z pieczonych warzyw z kaczką lub portobello czarny czosnek / marchew

Baked vegetable consommé with duck or portobello
black garlic / carrot

47/42



Krem koperkowy z ziemniakiem hasselback koper włoski / szpinak / zielony groszek

Cream of dill with Hasselback potato
fennel / spinach / green peas

42



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Stek z tuńczyka **cieciorka / cukinia / pomidory / szparagi morskie**

Tuna steak
chickpeas / zucchini / tomatoes / sea asparagus

130



Kulbin **szparagi / migdały / por / algi**

Corvina
asparagus / almonds / leek / algae

115



Filet z turbota **zielone warzywa / spirulina / polenta / pietruszka**

Turbot fillet
green vegetables / spirulina / polenta / parsley

145



Comber jagnięcy **bakłażan / ziemniak truflowy / kapary / winogrona**

Rack of lamb
eggplant / truffle potato / capers / grapes

140



Strozzapreti paprykowe z królikiem lub „mięsem” konopnym **bazylia / pieczona papryka / orzechy włoskie**

Bell pepper strozzapreti with rabbit or hemp-based meat
basil / roasted bell pepper / walnuts

95



Polędwica z wołowiny dojrzewającej **mule / zielone warzywa / spirulina / zielony pieprz**

Matured beef fillet
mussels / green vegetables / spirulina / green pepper

145



DESSERTS

Tarta agrestowa z „Mlekiem Gdańskim” czekolada / pietruszka / szpinak

Gooseberry tart with Gdańsk's Milk
chocolate / parsley / spinach

45



Wegańskie tiramisu tofu / orzechy nerkowca / amaretto

Vegan tiramisu
tofu / cashews / Amaretto

45



Fondant z białej czekolady z szafranem truskawki / porzeczka / melon

White chocolate fondant with saffron
strawberries / currant / melon

45



Wybór lodów i sorbetów owoce / bita śmietana

Ice cream and sorbet selection
fruits / whipped cream

40



Sałatka owocowa z miodem melon / ananas / truskawka / mięta

~120 kcal

Honey glazed fruit salad
melon / pineapple / strawberries / mint

~120 kcal

40

Wybór serów francuskich i polskich orzechy / miód / owoce

French and Polish cheese selection
nuts / honey / fruits

65



NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso 3 cl	16
Double espresso 6 cl	24
American coffee 15 cl	17
Kawa bezkofeinowa 15 cl	15
Decaffeinated coffee 15 cl	
Cappuccino 20 cl	21
Latte macchiato 22 cl	21
Irish coffee 22 cl	42
Herbata – różne smaki 20 cl	20
Tea – different flavors 20 cl	
Gorąca czekolada 22 cl	18
Hot chocolate 22 cl	

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA / WATER

Cisowianka Classique / Perlage 30 / 70 cl	15 / 20
Perrier 30 / 75 cl	25 / 33
S. Pellegrino 25 / 75 cl	23 / 33
Pepsi / Pepsi Max / 7 Up / Mirinda / Tonic 20 cl	15
Thomas Henry Tonic 20 cl	20
Lipton Ice Tea 25 cl	15
Red Bull 25 cl	27

A P E R I T I F

Tanqueray No. Ten / tonik i świeży grejpfrut lub ogórek	66
Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber	
Vodka Martini / Tenner Martini No. Ten	55
Wyborowa Exquisite / Tanqueray No. Ten	
Campari / woda gazowana lub sok pomarańczowy	38
Campari / sparkling water or orange juice	
Kir Royal	66
Ricard / lód lub woda	23
Ricard / ice or water	

D I G E S T I F

Wybór koniaków 3 x 2 cl	187
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	
Selection of cognacs 3 x 2 cl	
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.	
Jägermeister	28
Branca Menta	30
Chartreuse Jaune	43
Chartreuse Verte	43
Sambuca	31
Martell VS	56
Hennessy VS	53

PIWA BECZKOWE

DRAUGHT BEER

Żywiec 30 cl	16
Żywiec 50 cl	24

PIWO LOKALNE BUTELKOWE

LOCAL BOTTLED BEER

Hotelowe, Pils 50 cl	28
Kurortowe, Witbier 50 cl	28
Festiwalowe, Aipa 50 cl	28

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Corona 33 cl	24
Heineken 33 cl	24
Żywiec 33 cl	21
Żywiec bezalkoholowy 33 cl	20

CYDR

CIDER

Cydr Chyliczki Szara & Żółta Reneta 25 / 75 cl	28 / 84
Cydr Chyliczki Rosé 25 / 75 cl	30 / 90



DANIE WEGAŃSKIE VEGAN 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



ALKOHOL ALCOHOL

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 PLN, 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. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

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.