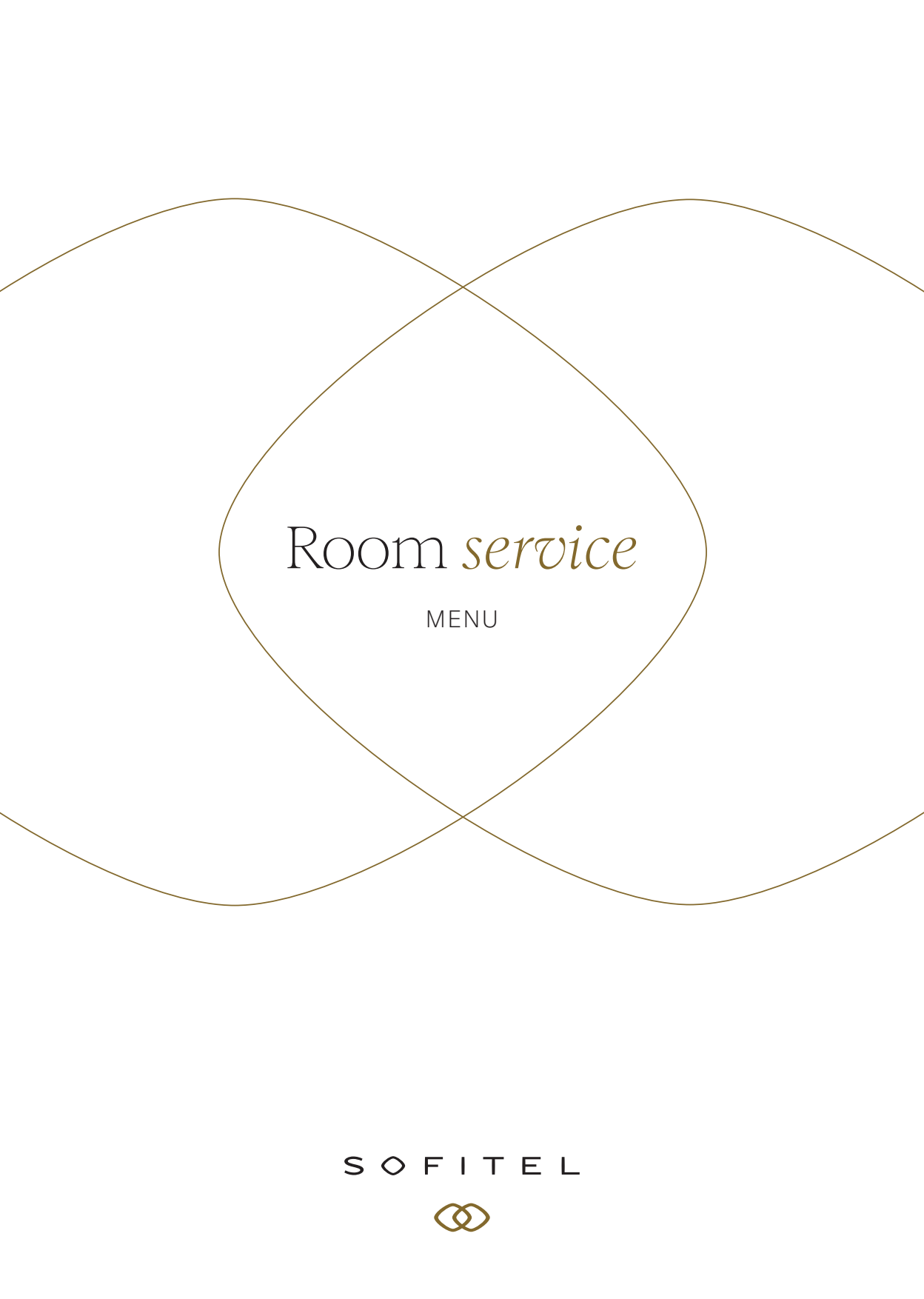




Room *service*

MENU

S O F I T E L



NEVER-ENDING *delights*

Menu dzienne

Dania dostępne w godzinach 13:00–22:00.

Dania oznaczone  dostępne są przez całą dobę.

PRZYSTAWKI

	SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM  	65
	SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI     	72
	 SAŁATKA CEZAR Z WĘDZONYM TOFU 	63
	TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ	99
	• po polsku (befsztyk tatarski)     - ogórek kiszony / borowiki marynowane / lubczyk / chleb sopocki	
	• po francusku (tartare de boeuf)    - kapary / korniszony / natka / musztarda Dijon / frytki	
		
	ZIEŁONE WARZYWA Z SEREM SWOŁOWSKIM LUB SEREM ROŚLINNYM    	68
	marynowana cebulka / orzechy pekan / algi	
	PIEROGI ZE SZPARAGAMI   	68
	truskawki / pomidory / młoda sałata	
	OWOCE MORZA KOMPOZYCJA WŁASNA     	
	wino / czosnek / chilli / pietruszka / bagietka	
	Krewetki tygrysie – 100 g	60
	Małże mule – 100 g	52
	Macki ośmiornicy – 100 g	90
	ANTIPASTI	72
	Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób)  	
	 ANTIPASTI WEGAŃSKIE	65
	Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób) 	
	ZUPY	
	 TRADYCYJNY ŻUREK Z BOROWIKAMI  	49
	 KREM KOPERKOWY Z ZIEMNIAKIEM HASSELBACK 	45
	koper włoski / szpinak / groszek	

DANIA GŁÓWNE

 **DORSZ PO KASZUBSKU (SZMUROWANY POMUCHEL)**    130
marchew / pomidory / jabłko / polenta / boczek

**STEK Z POŁĘDWICY
LUB ANTRYKOTU Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ**    185
smażone pomidory / krokiety z fasoli z truflami / sos pieprzowy

   **RISOTTO SZAFRANOWE Z PSTRĄGIEM POMORSKIM
LUB GRILLOWANYM TEMPEHEM**    99
zielone warzywa / agrest / marynowana cebulka

 **SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM**  76

SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM  96

KANAPKA KLUBOWA  55
bekon / kurczak / pomidor / salata / majonez / frytki

DESERY

  **OWOCE SEZONOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM** 45

CRÈME BRÛLÉE Z TRUSKAWKAMI   52
chałwa / bazylia / czerwony pieprz

 **SERY ZAGRODOWE Z SUSZONYMI OWOCAMI I ORZECHAMI**   45

CIASTO DNIA   45

SELEKCJA CIASTEK FRANCUSKICH   45

Menu dla dzieci

ROSÓŁ Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ   32

 **HUMUS Z PRAŻONYMI NERKOWCAMI
I CHRUPĄCYMI WARZYSKAMI**    35

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO  45
purée ziemniaczane z groszkiem / młoda marchewka

PIECZONY ŁOSOŚ  55
purée ziemniaczane z groszkiem / młoda marchewka

 **SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM**  38

SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM  49

FRYTKI 20

 **OWOCE SEZONOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM** 35

CRÈME BRÛLÉE Z TRUSKAWKAMI   45
chałwa / bazylia

CIASTO DNIA   45

SELEKCJA CIASTEK FRANCUSKICH   45

Wina

BIAŁE

	Obj.	alk.	15 / 75 cl
DOMAINE DE MÉNARD, CUVÉE MARINE, GASCONÉ (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	37	/ 185
LONG BARN, NAPA VALLEY (Chardonnay)	13,5%	44	/ 220
WINNICA EQUUS, PASSAGE, LUBUSKIE (Solaris / Chardonnay)	12,5%	52	/ 260
MAORI BAY, MARLBOROUGH (Sauvignon Blanc)	12,5%	55	/ 275
NALS MARGREID, HILL, ALTO-ADIGE (Pinot Grigio)	13%	62	/ 310
WINNICA TURNAU, ZACHODNIOPOMORSKIE (Hibernal)	11%	68	/ 340
ANTONIN RODET, CHABLIS (Chardonnay)	12,5%	89	/ 445

CZERWONE

LIVER MORE, CALIFORNIA (Zinfandel)	13,5%	37	/ 185
CANTINE IONIS ÁCANTO, PUGLIA (Primitivo)	13,5%	48	/ 240
BIRDS OF PARADISE, CENTRAL VALLEY (Cabernet Sauvignon)	14%	52	/ 260
DOMAINE FOND CROZE, SHYRUS, CÔTES DU RHÔNE (Shiraz)	14%	64	/ 320
BODEGA EMILIO MORO, EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	14%	94	/ 470

RÓŻOWE

CHÂTEAU LA COSTE, LADY A, MEDITERRANE (Cinsault, Grenache)	12,5%	62	/ 310
AKA PRIMITIVO ROSATO, APULIA (Primitivo)	11%	55	/ 275

Wina musujące

	Obj.	alk.	75 cl
BALBINOT, MILLESIMATO PROSECCO BRUT, VENETO (Glera)	12,5%	265	
NV, JOSEP MASACHS, CAVA BRUT, Penedès (Macabeo / Xarel-lo / Parellada)	12,5%	285	
WINNICA TURNAU, PERLÉ, ZACHODNIOPOMORSKIE (Seyval Blanc)	12,5%	298	
MEHRENTHIN, WINNICA EQUUS, LUBUSKIE, TRADITIONAL METHOD (Pinot Noir, Tauberschwarz, Zweigelt)	12,5%	360	

Szampan

NON-VINTAGE

	Obj. alk.	75 cl
NV, G.H. MUMM, CORDON ROUGE, REIMS (Champagne blend)	12,5%	610
NV, PERRIER-JOUËT, GRAND BRUT, ÉPERNAY (Champagne blend)	12,5%	725
NV, POMMERY APANAGE BRUT, REIMS (Champagne blend)	12,5%	695
NV, POMMERY APANAGE BRUT 1874, REIMS (Champagne blend)	12,5%	825
NV, BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, ÉPERNAY (Champagne blend)	12%	840
NV, POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS BRUT, REIMS (Champagne blend)	12,5%	1035
NV, RUINART, BLANC DE BLANC, REIMS (Chardonnay)	12,5%	1265

VINTAGE

PERRIER-JOUËT, BELLE EPOQUE, ÉPERNAY (Champagne blend)	12,5%	1500
DOM PÉRIGNON, REIMS (Champagne blend)	12,5%	2650
POMMERY BRUT ROYAL CUVÉE LOUISE VINTAGE, REIMS (Champagne blend)	12,5%	3200
KRUG, GRANDE CUVÉE, REIMS (Champagne blend)	12,5%	4100

ROSÉ

DOM PÉRIGNON ROSE, REIMS (Champagne blend)	12,5%	4600
NV, G.H. MUMM, ROSÉ, REIMS (Champagne blend)	12,5%	695
NV, BOLLINGER ROSÉ, ÉPERNAY (Pinot Noir)	12%	1000
NV, POMMERY APANAGE BRUT ROSE (Champagne blend)	12,5%	1035
NV, PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ, ÉPERNAY (Champagne blend)	12%	1055
25TH EDITION, KRUG ROSÉ (Champagne blend)	12,5%	4900

Piwo

LOKALNE BUTELKOWE

HOTELOWE, PILS	Obj. alk.
	5,4% 50 cl / 30
KURORTOWE, WITBIER	5,1% 50 cl / 30
FESTIWALOWE, AIPA	6,8% 50 cl / 30
HEINEKEN	5% 33 cl / 24
ŻYWIEC	5,5% 33 cl / 21
ŻYWIEC 0%	0% 33 cl / 20

Napoje

WODA	30 cl / 70 cl
CISOWIANKA CLASSIQUE	15 / 20
CISOWIANKA PERLAGE	15 / 20
PERRIER	25 / 33
S. PELLEGRINO	25 cl / 23
NAPOJE ZIMNE	20 cl
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC	18
FENTIMANS TONIC	22
THOMAS HENRY TONIC	22
RED BULL	29
SOKI	20 cl
WYCISKANY GREJPFRUTOWY	38
WYCISKANY POMARAŃCZOWY	38
CZARNA PORZECZKA	15
GREJPFRUTOWY	15
JABŁKOWY	15
POMARAŃCZOWY	15
NAPOJE GORĄCE	
ESPRESSO	3 cl / 18
DOUBLE ESPRESSO	6 cl / 27
AMERICAN COFFEE	15 cl / 20
KAWA BEZKOFEINOWA	15 cl / 17
CAPPUCCINO	20 cl / 24
LATTE	22 cl / 24
HERBATA – RÓŻNE SMAKI	20 cl / 22

W celu złożenia zamówienia prosimy o kontakt z Room Service pod numerem wewnętrznym 6077.

Do serwisu doliczana jest opłata w wysokości 30 PLN.

W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Ceny w PLN, zawierają VAT.



JEDZ LEKKO - SZTUKA SNU



DANIE WEGAŃSKIE



DANIE ZAWIERA PRODUKTY POCHODZENIA REGIONALNEGO



DOSTĘPNE CAŁĄ DOBĘ

WYKAZ ALERGENÓW



ZAWIERA JAJA



ZAWIERA MLEKO (W TYM LAKTOZĘ)



ZAWIERA GLUTEN



ZAWIERA ORZECHY



ZAWIERA SEZAM



ZAWIERA SOJĘ



ZAWIERA SELER



ZAWIERA GORCZYCĘ



ZAWIERA RYBY I PRODUKTY RYBNE



ZAWIERA SKORUPIAKI



ZAWIERA OWOCE MORZA



ZAWIERA ŁUBIN



ZAWIERA SIARCZANY



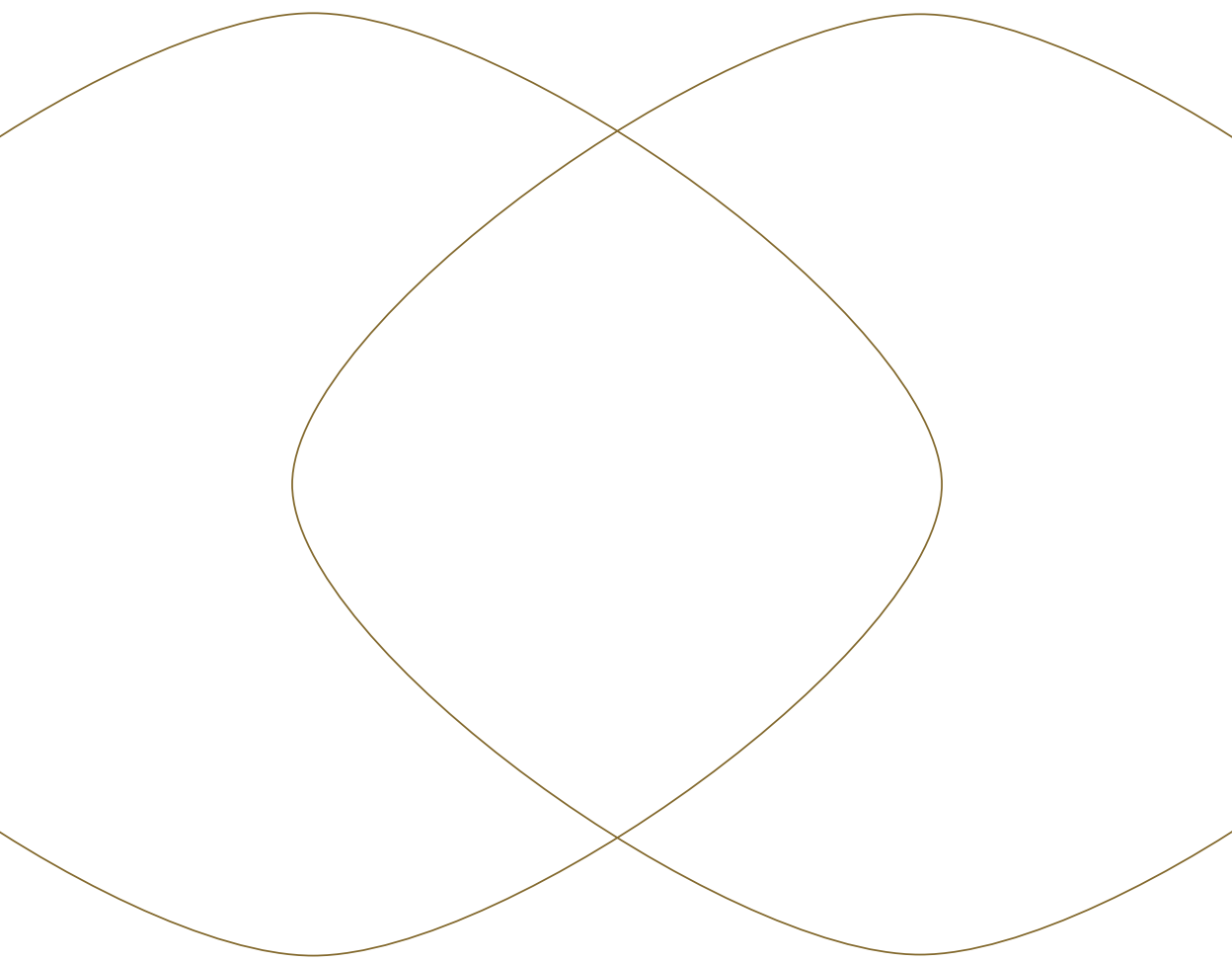
ZAWIERA CZOSNEK



ZAWIERA ALKOHOL

Używamy certyfikowanych jaj ekologicznych z wolnego wybiegu. Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji. Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw.

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. Alkohol szkodzi zdrowiu.



SOFITEL GRAND SOPOT

POWSTAŃCÓW WARSZAWY 12/14 – 81-718 – SOPOT – POLAND

TEL. +48 58 520 60 00

HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM