



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**        80
- SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI**        95
-   **SAŁATKA CEZAR Z WĘDZONYM TOFU**       75
-  **TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**       105  
ser Comté / marynowana cebula / majonez lubczykowy
- OWOCE MORZA - KOMPOZYCJA WŁASNA**        70  
wino / czosnek / chili / pietruszka / bagietka
- Krewetki – 100 g 70
- Kalmary – 100g 70
- Małże mule – 100 g 70
- Macki ośmiornicy – 100 g 95
-  **ANTIPASTI**    135  
Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami
-   **ANTIPASTI WEGAŃSKIE**   135  
Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami
- ### ZUPY
-   **TRADYCYJNY ŻUREK Z BOROWIKAMI**     55
-  **KREM Z MŁODEJ KAPUSTY** 55  
purée ze szczypiorkiem / koper / jajko poche    
- ### DANIA GŁÓWNE
-  **SANDACZ**      120  
młode ziemniaki / młoda kapusta / vongole / sos velouté
-  **UDO Z KACZKI**        130  
fondant ziemniaczany / burak marynowany / demi-glace z czarnej porzeczki

 <b>RISOTTO Z CUKINIĄ Z GRILLOWANYM AWOKADO</b>   	95
szpinak / awokado	
 <b>SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM</b> 	95
<b>SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM</b>   	105
<b>GRAND BURGER Z WOŁOWINY SEZONOWANEJ Z FRYTKAMI</b>      	120
 <b>GRAND BURGER ROŚLINNY Z FRYTKAMI</b>   	100
<b>KANAPKA KLUBOWA</b>   	85
bekon, kurczak, pomidor, sałata, majonez, frytki	
<b>DESERY</b>	
<b>RÓŻA CYTRYNOWO-WANILIOWA</b>   	55
biała czekolada / cytryna / kruszonka	
 <b>CHAŁWA WEGAŃSKA Z MALINAMI</b>   	55
maliny / chałwa / wegańska śmietanka	
 <b>SELEKCJA SERÓW FRANCUSKICH I REGIONALNYCH</b>	140
orzechy / miód / owoce	
  <b>OWOCE SEZONOWE</b>	55

## *Menu dla dzieci*

<b>ROSÓŁ Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ</b>   	35
<b>PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO</b> 	70
purée ziemniaczane / młoda marchewka	
<b>PIECZONY ŁOSOŚ</b>  	80
purée ziemniaczane / młoda marchewka	
 <b>SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM</b>  	60
<b>SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM</b>  	70
<b>FRYTKI</b>	30
  <b>OWOCE SEZONOWE</b>  	55
<b>SELEKCJA CIASTEK FRANCUSKICH</b>   	50
<b>RÓŻA CYTRYNOWO-WANILIOWA</b>   	55
biała czekolada / cytryna / kruszonka	
 <b>CHAŁWA WEGAŃSKA Z MALINAMI</b> 	55
maliny / chałwa / wegańska śmietanka	

## Wina

<b>BIAŁE</b>	Obj.	alk.	15 / 75 cl
<b>DOMAINE DE MÉNARD, CUVÉE MARINE, GASCONNE</b> (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	39 / 195	
<b>TENUTE TALAMONTI, MAGNOLIA, ABRUZZO</b> (Pinot Grigio)	12,5%	42 / 210	
<b>LONG BARN, NAPA VALLEY</b> (Chardonnay)	13,5%	48 / 240	
<b>WINNICA EQUUS, PASSAGE, LUBUSKIE</b> (Solaris / Chardonnay)	11,5%	57 / 285	
<b>NALS MARGREID, HILL, ALTO ADIGE</b> (Pinot Grigio)	13%	62 / 310	
<b>CLOUDY BAY, MALBOROUGH</b> (Sauvignon Blanc)	13,5%	88 / 440	
<b>CZERWONE</b>			
<b>LIVER MORE, CALIFORNIA</b> (Zinfandel)	13,5%	39 / 195	
<b>CANTINE IONIS ÁCANTO, PUGLIA</b> (Primitivo)	13,5%	54 / 270	
<b>TERRAZAS DE LOS ANDES, MENDOZA</b> (Malbec)	14%	60 / 300	
<b>DOMAINE FOND CROZE, SHYRUS, CÔTES DU RHÔNE</b> (Shiraz)	14%	69 / 345	
<b>BODEGA EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO</b> (Tempranillo)	14%	98 / 490	
<b>RÓŻOWE</b>			
<b>CHÂTEAU LA COSTE, LADY A, MÉDITERRANÉE</b> (Cinsault, Grenache)	12,5%	68 / 340	
<b>WHISPERING ANGEL, COTES DE PROVENCE</b> (Cinsault, Vermentino)	13,5%	395	

## Wina musujące

	Obj.	alk.	10 / 75 cl
<b>BALBINOT, MILLESIMATO PROSECCO BRUT, VENETO</b> (Glera)	11,5%	49 / 285	
<b>NV, JOSEP MASACHS, CAVA BRUT, PENEDES</b> (Macabeo / Xarel-lo / Parellada)	12,5%	285	
<b>MEHRENTHIN, WINNICA EQUUS, LUBUSKIE, TRADITIONAL METHOD</b> (Pinot Noir, Tauberschwarz, Zweigelt)	12,5%	380	

## Szampan

<b>NON-VINTAGE</b>	Obj.	alk.	10 / 75 cl
<b>NV, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT</b> (Champagne blend)	12,5%	99 / 735	

	Obj. alk.	10 / 75 cl
<b>NV, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT</b> (Champagne blend)	12,5%	99 / 735
<b>NV, PERRIER-JOUËT, GRAND BRUT, ÉPERNAY</b> (Champagne blend)	12,5%	109 / 805
<b>NV, POMMERY APANAGE BRUT, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	99 / 735
<b>NV, POMMERY APANAGE BRUT 1874, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	825
<b>NV, BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, ÉPERNAY</b> (Champagne blend)	12%	860
<b>NV, RUINART, BLANC DE BLANC, REIMS</b> (Chardonnay)	12,5%	1265
<b>VINTAGE</b>		
<b>PERRIER-JOUËT, BELLE EPOQUE, ÉPERNAY</b> (Champagne blend)	12,5%	2100
<b>DOM PÉRIGNON, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	2800
<b>POMMERY BRUT ROYAL CUVÉE LOUISE VINTAGE, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	3400
<b>KRUG GRANDE CUVÉE, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	4300
<b>ROSÉ</b>		
<b>DOM PÉRIGNON ROSÉ, REIMS</b> (Champagne blend)	12,5%	4600
<b>NV, BOLLINGER ROSÉ, ÉPERNAY</b> (Pinot Noir)	12%	1150
<b>NV, POMMERY APANAGE BRUT ROSÉ</b> (Champagne blend)	12,5%	1150
<b>NV, PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ, ÉPERNAY</b> (Champagne blend)	12%	1250
<b>25TH EDITION, KRUG ROSÉ</b> (Champagne blend)	12,5%	5200
<b>NV, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, BRUT ROSE</b> (Champagne blend)	12,5%	890

## *Piwo*

### **LOKALNE BUTELKOWE**

	Obj. alk.	
<b>HOTELOWE, PILS</b>	5,4%	50 cl / 35
<b>KURORTOWE, WITBIER</b>	5,1%	50 cl / 35
<b>FESTIWALOWE, AIPA</b>	6,8%	50 cl / 35
<b>HEINEKEN</b>	5%	33 cl / 29
<b>ŻYWIEC</b>	5,5%	33 cl / 28

ŻYWIEC 0%	0% 33 cl / 28
ROCK'N'ROLLOWE APA MANGO MARAKUJA	0% 50 cl / 34
FREE IPA	0% 50 cl / 34

## *Napoje*

### WODA

CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE	30 cl / 15 75 cl / 25
ACQUA PANNA	25 cl / 25 75 cl / 35
SAN PELLEGRINO	25 cl / 25 75 cl / 35
PERRIER	33 cl / 27

### NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC	20 cl / 20
FENTIMANS TONIC	20 cl / 25
THOMAS HENRY TONIC	20 cl / 25
RED BULL	25 cl / 32

### SOKI 20 cl

WYCISKANY GREJPFRUTOWY	38
WYCISKANY POMARAŃCZOWY	38
CZARNA PORZECZKA	18
GREJPFRUTOWY	18
JABŁKOWY	18
POMARAŃCZOWY	18

### NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	3 cl / 20
DOUBLE ESPRESSO	6 cl / 29
AMERICAN COFFEE	15 cl / 22
KAWA BEZKOFEINOWA	15 cl / 22
CAPPUCCINO	20 cl / 26
LATTE	22 cl / 28
HERBATA - SELEKCJA GATUNKÓW I SMAKÓW	33 cl / 29

W celu złożenia zamówienia prosimy o kontakt z Room Service pod numerem wewnętrznym **6077**. Do serwisu doliczana jest opłata w wysokości **45 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**

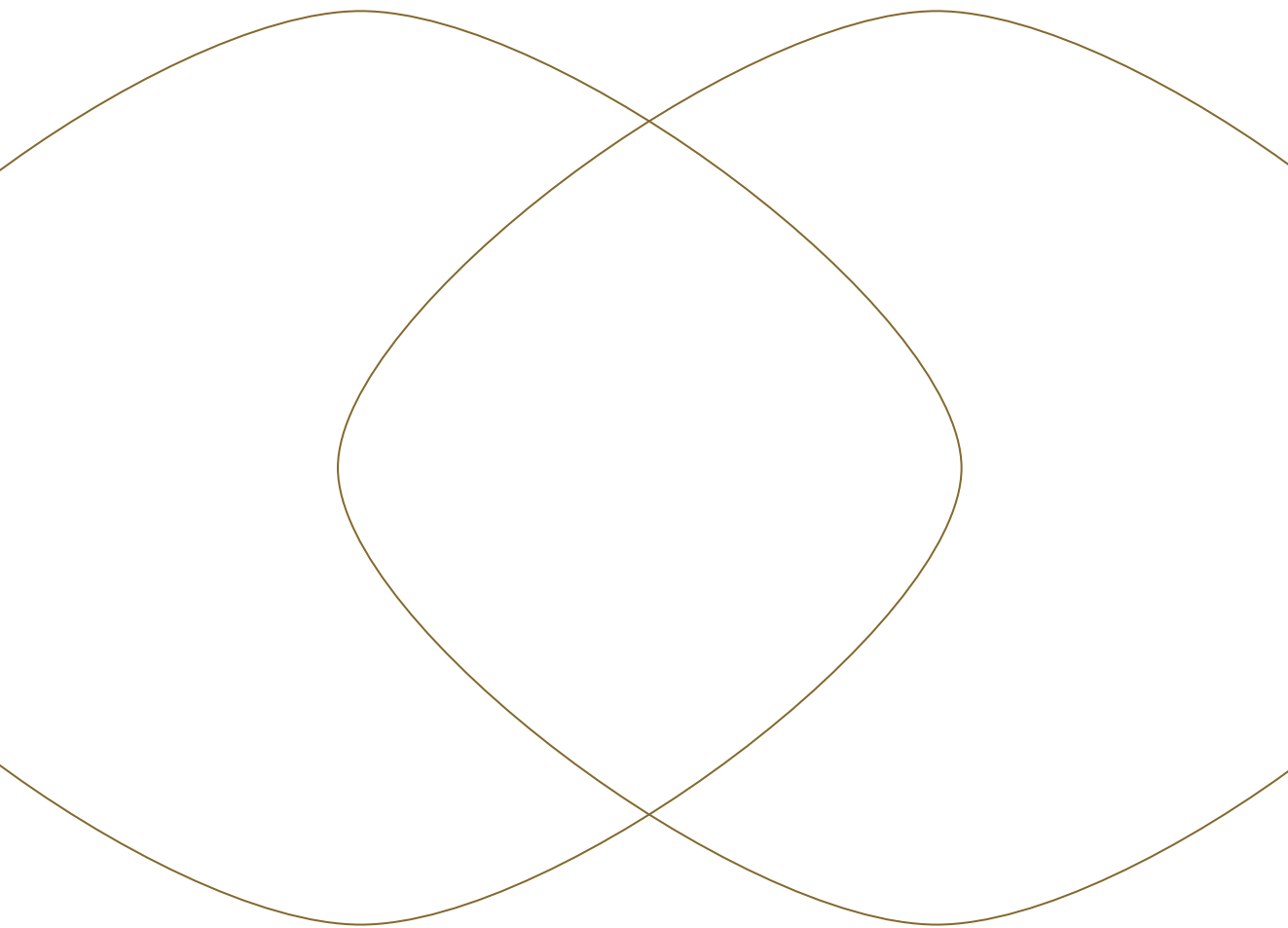


**ZAWIERA CZOSNEK**



**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. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. **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**