



Breakfast

MENU

S O F I T E L



WHERE MORNINGS *smile*

GRAND ŚNIADANIE 140

W cenie jedno danie serwowane w uzupełnieniu śniadania w formie bufetu.

Grand breakfast
The price includes one dish served in addition to the buffet breakfast.

KAŻDE KOLEJNE DANIE SERWOWANE 42

Each additional dish served

JAJKA WŁASNEGO WYBORU*: JAJKA SADZONE LUB JAJKA GOTOWANE

Eggs of your choice*:
fried eggs or boiled egg

JAJECZNICA LUB OMLET Z DODATKAMI:

chrupiącym bekonem / wędzonym
łososiem / grzybami / serem / szynką /
warzywami

scrambled eggs or omelet with toppings:
crispy bacon / smoked salmon /
mushrooms / cheese / ham / vegetables



GRAND JAJKO PO BENEDYKTYŃSKU* jajko poche / brioche / bekon / sos holenderski

Grand egg benedict
poached egg / brioche / bacon /
hollandaise sauce



GRAND JAJKO PO FLORENCKU* jajko poche / brioche / szpinak / sos holenderski

Grand egg florentine
poached egg / brioche / spinach /
hollandaise sauce



GRAND GRZANKA Z AWOKADO I CIECIERZYCĄ

chleb na zakwasie / pasta z awokado /
prażona ciecierzycza / rukola
Grand avocado & chickpea toast
sourdough bread / avocado spread /
roasted chickpeas / arugula



CROISSANT Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM POMORSKIM

serek kremowy/ ogórek/ koperek
Croissant with smoked Pomeranian Trout
cream cheese / cucumber / dill



NALEŚNIKI Z DODATKAMI DO WYBORU:

twarożek / dżem własnego wyrobu /
owoce sezonowe / czekolada
Pancakes with choice of toppings
cottage cheese / homemade jam /
seasonal fruit / chocolate



OWSIANKA Z BAKALIAMI I OWOCAMI SEZONOWYMI na mleku / mleku roślinnym / wodzie

Porridge with dried fruits
and seasonal fruit
with milk / plant-based milk / water



ŚNIADANIE KONTYNENTALNE 120 croissant / masło / miód / wybór dżemów / sok owocowy / herbata lub kawa

Continental breakfast
croissant / butter / honey / selection
of jams / fruit juice / tea or coffee



* 1 lub 2 sztuki do wyboru

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

SOKI OWOCOWE:

pomarańcza / grejfrut / jabłko / czarna
porzeczka
Fruit juices:
orange / grapefruit / apple / black currant

SOK OCZYSZCZAJĄCY

Detox juice

SOK ENERGETYZUJĄCY

Energy juice

SOK ODMŁADZAJĄCY

Anti-ageing juice

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

Sparkling and still water

NAPOJE ROŚLINNE:

sojowe / owsiane / migdałowe /
kokosowe

Plant-based milks:
soy / oat / almond / coconut

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

FRENCH PRESS

ESPRESSO

DOPPIO

AMERICANO

LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO

KAWA BEZKOFEINOWA

Decaffeinated coffee

SELEKCJA HERBAT:

English breakfast / earl grey / mięta /
zielona / zielona z jaśminem /
rumianek / rooibos / rooibos
pomarańczowy / owocowa / darjeeling

SELECTION OF TEAS:

English breakfast / earl grey / mint / green /
green with jasmine / chamomile / rooibos /
orange rooibos / darjeeling

danie wegańskie
vegan dish

siarczyny sulphites

skorupiaki shellfish

tubin lupine

danie zawiera
produkty pochodzenia
regionalnego

orzechy nuts

czosnek garlic

sezam sesame

the dish contains
products from the region

soja soybeans

jaja eggs

seler celery

ryby fish

mleko milk

alkohol alcohol

owoce morza seafood

gluten

gorczyca mustard
seeds

specjalność kuchni
signature dish

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. W każdej restauracji 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.

We use certified organic free-range eggs. Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution. Our coffees and teas come from certified plantations. In every restaurant, dishes are prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items, or methods of preparation, there may occur changes to the composition of the served dishes served. For these reasons, we cannot guarantee that every item on our menu will be completely free from allergens.

COMPLETE YOUR MORNING *in Grand style*

BRIOSZKA MAŚLANA Z KAWIOREM 120 ANTONIUS SIBERIAN 6* jaja przepiórcze / ser labneh / sos holenderski

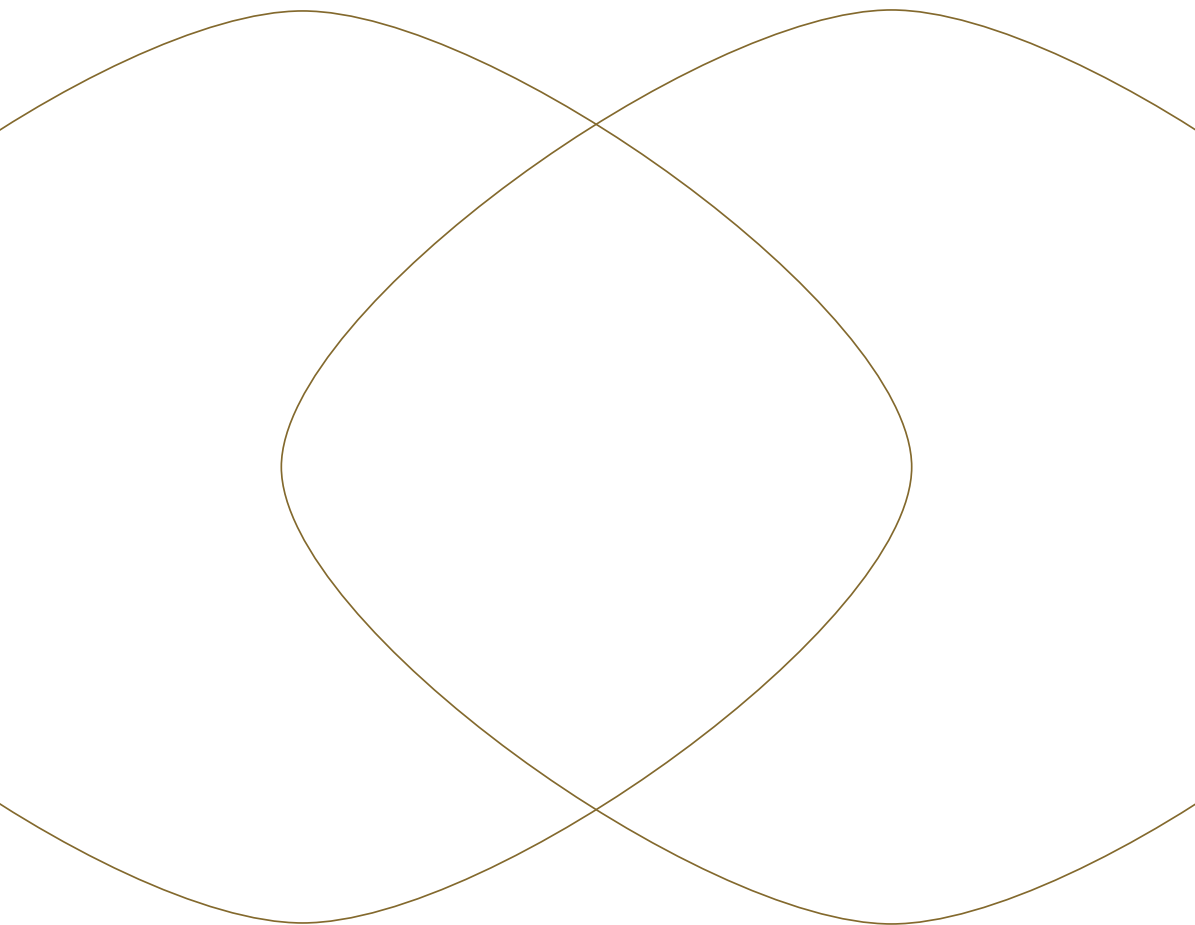
Butter brioche with Antonius Siberian
Caviar 6*
quail eggs / labneh cheese / hollandaise
sauce



SZAMPAN 99 Champagne NV, Veuve Clicquot Ponsardin brut obj. 12,5%, 10 cl

NV, Veuve Clicquot Ponsardin brut
obj. 12,5%, 75 cl

NV, Veuve Clicquot Ponsardin, brut Rose 945
obj. 12,5%, 75 cl



SOFITEL GRAND SOPOT

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

TEL. +48 58 520 60 00

HOTEL.GRAND@SOFITEL.COM

WWW.SOFITELGRANDSOPOT.COM