

MENU BUFETOWE

BUFETY ZIMNE

1 SZT. / 50 G.

DO KAŻDEGO BUFETU PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU
DOMOWEGO WYROBU MASŁA SMAKOWE

MIĘSNY

TATAR WOŁOWY

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka

VITELLO TONNATO

sos kapar-tuńczyk

PARFAIT Z FOIE GRAS I CALVADOSU

brioszka | mirabelka

ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO

sos remulada

PASZTET Z DZIKIEGO PTACTWA ZE SŁONINĄ LARDO

PASZTET CIEŁĘCY PIECZONY Z BOROWIKAMI

TERRINA Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z PISTACJAMI

BALOTYNA Z DZIKIEJ KACZKI, DROBIOWEJ WĄTRÓBK I ŻURAWINY

PIECZONY KARCZEK CIEŁĘCY NADZIEWANY

czosnkiem z rozmarynem | sos tatarski

QUICHE LORRAINE

suszony pomidor | feta | brokuł

SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM

NADZIEWANE PTYSIE

mus ziołowy

BURATTA

pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto | kawior balsamiczny

DESKA LOKALNYCH SERÓW – 5 RODZAJÓW / +10ZŁ / OS.

RYBNY

KREWETKI TYGRYSIE Z AVOKADO

sos chili

OŚMIORNICA

glony wakame | majonez wasabi

MATIAS HOLENDERSKI

puch śmietanowo-ogórkowy



MICHELIN
2024

ŁOSOŚ GRAVLAX MARYNOWANY W CYTRUSACH

sos miodowo-musztardowy

TATAR Z ŁOSOSIA

kapary | seler naciowy | żel wędzony pomidor

CEVICHE Z TUŃCZYKA

szalotka | chili | kolendra | żel mango

PTYŚIE NADZIEWANE MUSEM RYBNYM

kawior

SALATKI

KOZI SER - BURAK

nerkowiec | filety pomarańczy

CEZAR

grillowany kurczak lub krewetki
podwędzany pomidor cherry | cebulka w balsamico | oliwki calamata

GRECKA Z SEREM FETA | VEGAN

feta | buraki | dressing miodowy

BROKUŁ | VEGAN

migdały | pomidor | szalotka | vinegret miód z octem

VEGAN

GRILLOWANA CUKINIA

pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola

SALATKA

pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka
orzechy nerkowca | sos pomarańczowo-estragonowy

MINI CAPRESE Z FETĄ WEGAŃSKĄ

rukola | pesto bazyliowe

HUMMUS

z pieczoną papryką | groszkiem cukrowym i chipsem gryczanym

SZPARAGI Z SOSEM ROMESCO I SKÓRKĄ CYTRYNY

PASZTET Z SOCZEWICY

GUACAMOLE

PASTA Z FASOLI

feta | chips ziemniaczany

10 lat
restauracji



2014-2024

DESERY

CREME BRULEE

MINI SERNIK TRADYCYJNY

TIRAMISU

biała czekolada | żel malina

PANNA COTTA WANILIOWA

sos malinowy

BEZA

MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY VEGAN

SZASZŁYKI OWOCOWE VEGAN

BROWNIE Z ORZECHAMI VEGAN

SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST 3 RODZAJE/ + 10ZŁ/OS.

CENA

95zł -> 6 pozycji bufetu zimnego 1szt / os. / 50g

105zł -> 8 pozycji bufetu zimnego 1szt / os. / 50g

125zł -> 10 pozycji bufetu zimnego 1szt / os. / 50g

BUFETY CIEPŁE

ZUPY

POMIDOROWA

BISQUE Z HOMARA

TRADYCYJNY ROSÓŁ

ŻUREK

FLAKI Z BOCZNIAKA | VEGAN

SZPARAGOWA - SEZONOWO

RYBY

TROĆ WĘDROWA

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | emulsja maślano-cytrynowa | dziki brokuł

FILET Z PSTRĄGA POTOKOWEGO

kremowy szpinak | konfitowane ziemniaki | emulsja homarowa z krewetkami

PIECZONY FILET Z OKONIA MORSKIEGO

ryż po Astrachańsku | warzywa w curry | sos fenkuł z pomidorem



MIĘSA

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczane | pieczony burak | sos demi glace

UDKO KACZE

czerwona kapusta | kluski ziotowe | demi glace lawendowy

GOŁĄBEK JAGNIĘCY

sos ziotowo - pomidorowy | kluski pertowe | groszek

KARCZEK Z DZIKA

ragout grzybowe | puree z truflą | sos własny

SCHAB WIEPRZOWY NA PIECZONYCH JABŁKACH Z CALVADOSEM

puree ziemniaczane z kaparami | karmelizowany kalafior | sos rozmarynowy

VEGAN

MAKARON UDON

shimeje | glony wakame | wędzone tofu | pestki granatu

RAVIOLI Z BOBEM

RAGOUT WARZYWNE

KASZOTTO Z GRZYBAMI

GULASZ WEGAŃSKI Z SEZONOWYCH WARZYW

ziemniaki opiekane w ziotach | karmelizowane mini marchewki

170 zł -> 1 zupa + 2 dania główne

230 zł -> 1 zupa + 3 dania główne

260 zł -> 2 zupa + 3 dania główne

Restauracja Sopot 737 L'entre Villes
al. Niepodległości 737
81-840 Sopot
tel. 575-160-037

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie,
w dogodnym terminie,
i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”,
jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.



**MICHELIN
2024**