

# MENU GRUPOWE

## Przystawki

### KREWETKI ARGENTYŃSKIE FLAMBIROWANE W KONIAKU

emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim  
- 69zł -

### CARPACCIO Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO MARYNOWANE Z JAŁOWCEM I KOPREM

salsa z oliwek calamata | cebulki w balsamico i moreli | rukola | oliwa cytrynowa  
- 55zł -

### MATIAS HOLENDERSKI

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany | oliwa porowa  
- 36zł -

### FOIE GRAS

terrina z foie gras aromatyzowana calvadosem | brioszka | żel malina  
puree migdał | jabłko | wanilia  
- 73zł -

### TATAR WOŁOWY

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany  
- 55zł -

### BURRATA

wędzony pomidor | kawior balsamiczny | pesto bazyliowe | papryka piklowana  
- 45zł -

### PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA

brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia  
- 38zł -

### SALATKA KOZI SER

malina | pomarańcz | frisse | nerkowiec | krem balsamiczny  
- 49zł -

### SZPARAGI - SEZONOWO

jajko poche | sos holenderski | szynka dojrzewająca  
- 45zł -

### PIEROGI SMAK DO WYBORU: KACZKA | ŁOSOŚ

- 46zł - 3szt./ porcja

### STEK Z KALAFIORA | VEGAN

kalafior w curry | glas | puree z kalafiora | fermentowany czosnek  
- 39zł -



MICHELIN  
2024

**BOCZNIAK | VEGAN**

seler | glony wakame | espuma | cytryna

- 41zł -

**RAVIOLI Z KALAREPĄ**

nerkowiec | pomidor | oliwa ziołowa

- 41zł -

## Zupy

**BISQUE Z HOMARA**

piklowany seler naciowy | krewetka | chili | oliwa pietruszkowa

- 45zł -

**KREM Z BOROWIKA I KASZTANÓW | VEGAN**

gruszka piklowana w koprze włoskim | pieczona cebula | oliwa porowa

- 42zł -

**DOMOWY ROSÓŁ**

kluski francuskie | julienne warzywne | pietruszka

- 39zł -

**ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE**

jajko | biała kiełbasa | ziemniaki z ogniska | oliwa z lubczykiem

- 39zł -

**KREM Z PIETRUSZKI | VEGAN**

gruszka | biała czekolada | pietruszka

- 39zł -

**KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | VEGAN**

oliwa bazyliowa | salsa z pomidora i oliwek

- 39zł -

**CHŁODNIK DO WYBORU | VEGAN**

arbuz | ogórek | melon

- 38zł -



# Dania główne

## STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

frytki stekowe | konfitowana szalotka | dziki brokuł  
borowik stepowy | sos pieprzowy  
- 145zł -

## PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | karmelizowana marchew  
chips z marchewki | sos lawendowy  
- 95zł -

## POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | pieczony burak  
piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny  
- 73zł -

## UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchew-pomarańcz jabtko kompresowane  
w winie i wanilii | chips z pasternaku | demi glace z lawendą  
- 79Zł -

## TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ziemniaki – patatki | kapusta zasmażana z boczkiem | jajko poche | marynowana rzodkiewka  
- 75zł -

## PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

dziki brokuł | puree marchewkowe | boczniak | mascarpone | sos maślany  
- 75zł -

## PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | fenkuł | mini marchewka | sos holenderski z szafranem  
- 78zł -

## FILET Z TROCI FIORDOWEJ

risotto z zielonym groszkiem | piklowana czerwona cebulka | oliwa porowa  
- 78zł -

## STEK Z HALIBUTA

puree kalafior | palony kalafior | oliwa estragon  
- 75zł -

## STEK Z DYNI | VEGAN

puree dynia | piklowana dynia | pestki dyni | espuma gruszka  
- 64zł -

## RISOTTO DO WYBORU | VEGAN

grzybowe | warzywne z groszkiem  
- 64zł -

## DZIKI BROKUŁ W TEMPURZE | VEGAN

letnia trufla | sos romesco | mikro ziota  
- 64zł -



# Desery

## FONDANT CZEKOLADOWY

wiśnie | lody waniliowe | espuma wiśniowa  
- 42zł -

## TRIO CZEKOLADOWE

sos stony karmel | karmelizowany słonecznik  
- 45zł -

## CREME BRULLE

żel z malin | beza | karmelizowany słonecznik  
- 39zł -

## PANNA COTTA WANILIOWA

świeże owoce | żel owocowy  
- 39zł -

## SERNIK TRADYCYJNY

sos waniliowy | wiśnia  
- 39zł -

## BEZA

mascarpone | żel malinowy | owoce  
- 32zł -

## BROWNIE Z ORZECHAMI | VEGAN

sos wiśniowy  
- 38zł -

## DOMOWEGO WYROBU LODY Z OWOCAMI | VEGAN

- 36zł -

## SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST

3 rodzaje  
- 59zł -

Prosimy o wybór jednakowego menu dla wszystkich Gości, ewentualnie o wybór alternatywy z a la carte.

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

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

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