

MENU GRUPOWE

Przystawki

KREWETKI ARGENTYŃSKIE FLAMBIROWANE W KONIAKU

emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim
- 49zł -

CARPACCIO Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO MARYNOWANE Z JAŁOWCEM I KOPREM

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

MATIAS HOLENDERSKI

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany | oliwa porowa
- 39zł -

FOIE GRAS

terrina z foie gras aromatyzowana calvadosem | brioszka | żel malina
puree migdałowe | 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 -

SAŁATKA Z KOZIM SEREM

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

SZPARAGI - SEZONOWO

jątko poche | sos holenderski | szynka dojrzewająca
- 48zł -

PIEROGI SMAK DO WYBORU: KACZKA | ŁOSOŚ

- 46zł - 3szt./ porcja

STEK Z KALAFIORA | VEGAN

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

MICHELIN
2026

MICHELIN
2025

MICHELIN
2024

Sopockie
Perły
2025

Chamber of The Cook
MEMBER OF THE CULINARY SOCIETY

Gault & Millau

BOCZNIAK | VEGAN

seler | glony wakame | espuma | cytryna
- 41zł -

SELEKCJA 3CH WYBRANYCH Z POWYŻSZYCH PRZYSTAWEK SERWOWANA NA PLATERACH

- 95 zł -

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
- 39zł -

DOMOWY ROSÓŁ

kluski francuskie | julienne warzywne | pietruszka
- 39zł -

ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE

jajko | biała kielbasa | 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
- 165zł –

PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | karmelizowana marchew
chips z marchewki | sos lawendowy
- 89zł –

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | pieczony burak
piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny
- 85zł –

UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchwiowo-pomarańczowe | jabłko 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
- 79zł –

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
- 85zł –

FILET Z TROCI FIORDOWEJ

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

STEK Z HALIBUTA

puree kalafiorowe | palony kalafior | oliwa estragonowa
- 85zł –

STEK Z DYNI | VEGAN

puree dyniowe | piklowana dynia | pestki dyni | espuma gruszkowa
- 69zł –

RISOTTO DO WYBORU | VEGAN

grzybowe | warzywne z groszkiem
- 69zł –

DZIKI BROKUŁ W TEMPURZE | VEGAN

letnia trufła | sos romesco | mikro zioła
- 69zł –

Desery

FONDANT CZEKOLADOWY

wiśnie | lody waniliowe | espuma wiśniowa
- 42zł -

TRIO CZEKOLADOWE

sos słony karmel | karmelizowany słonecznik
- 45zł -

CRÈME BRÛLÉE

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

PANNA COTTA WANILIOWA

świeże owoce | żel owocowy
- 39zł -

SERNIK TRADYCYJNY

sos waniliowy | wiśnia
- 36zł -

BEZA

mascarpone | żel malinowy | owoce
- 32zł -

BROWNIE Z ORZECHAMI | VEGAN

sos wiśniowy
- 38zł -

DOMOWEGO WYROBU LODY Z OWOCAMI | VEGAN

- 39zł -

SELEKCJA DOMOWYCH 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
2026

MICHELIN
2025

MICHELIN
2024

Sopockie
Perły
2023

