

# MENU

## PRZYSTAWKI DO WYBORU

### SZPARAGI ZIELONE

JAJKO POCHE | SOS HOLENDERSKI | SZYNKA DOJRZEWAJĄCA  
- 35 Zł -

### TATAR WOŁOWY

SZALOTKA | WĘDZONE ŻÓŁTKO | KORNISZON | BOROWIK | OLIWA LUBCZYK  
- 38 Zł -

### BURATTA

POMIDORY MALINOWE | PAPRYKA GRILOWANA | PESTO | KAWIOR BALSAMICZNY  
- 35 Zł -

### SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI LUB KURCZAKIEM

- 37 Zł -

### MATIAS HOLENDERSKI

MUS ZE ŚMIETANY, CEBULI I JABŁEK | CHIPS ZIEMNIACZANY | OLIWA POROWA  
- 32Zł -

### ŁOSOŚ GRAVLAX

ZIELONY OGÓREK | BURAKI IMBIR | SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY  
- 36 Zł -

### PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA

BRIOSZKA | ŻEL Z MIRABELKI | PIKLOWANA DYNIA  
- 32Zł -

### SELEKCJA 3CH PRZYSTAWEK WEGAŃSKICH | VEGAN

STARANNIE DOBRANE PRZEZ SZEFA KUCHNI, WEDŁUG SEZONOWOŚCI  
- 39Zł -

### SELEKCJA 3CH WYBRANYCH Z POWYŻSZYCH PRZYSTAWEK SERWOWANA NA PLATERACH

- 65 Zł -

## ZUPY DO WYBORU

### DOMOWY ROSÓŁ

MAKARON DOMOWY | JULIENNE WARZYWNE | PIETRUSZKA  
- 23 Zł -

### ZUPA RYBNA

PIKLOWANY SELER NACIOWY | SMAŻONE KALMARY | OLIWA PIETRUSZKOWA  
- 32Zł -

### KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | VEGAN

OLIWA BAZYLIOWA | SALSA Z POMIDORA I OLIWEK  
- 22 Zł -

### KREM Z BIAŁYCH WARZYW | VEGAN

PIKLOWANY KALAFIOR | SŁONE MIGDAŁY | OLIWA PIETRUSZKOWA  
- 29Zł -

### CHŁODNIK DO WYBORU | VEGAN

TRADYCYJNY | Z MELONA | ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA  
- 24 Zł -



## DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

### DUSZONY POLICZEK WOŁOWY

PUREE BROKUŁ | PUREE ZIEMNIACZANE Z SZCZYPIORKIEM  
PIECZONA MARCHEWKA | SOS WŁASNY  
- 62 ZŁ -

### UDKO Z KACZKI

KLUSKI ZIEMNIACZANE | PUREE MARCHEW | POMARAŃCZ JABŁKO KOMPRESOWANE  
W WINIE I WANILII | CHIPS Z PASTERNAKU | DEMI GLACE Z LAWENDĄ  
- 62ZŁ -

### PIERŚ Z PERLICZKI SUPREME

MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM | MINI MARCHEW | MIZERIA  
- 62 ZŁ -

### TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

JAJKO POCHE | ZIEMNIAKI PUREE Z DUSZONĄ SZALOTKĄ | OGÓREK MAŁOSOLNY  
- 58 ZŁ -

### POŁĘDWICA Z DORSZA

DUSZONA MŁODA KAPUSTA Z BOCZKIEM | POMIDORAMI | KONFITOWANY ZIEMNIAK | FASOLKA  
SZPARAGOWA  
- 66 ZŁ -

### FILET Z TROCI FIORDOWEJ

RISOTTO Z ZIEŁONYM GROSZKIEM | PIKLOWANA CZERWONA CEBULKA | OLIWA POROWA  
- 62ZŁ -

### KALAFIOR PIECZONY W CURRY | VEGAN

GNOCCHI Z BATATÓW | JULIENNE WARZYWNE | EMULSJA Z CYTRUSÓW I CHILLI  
- 54ZŁ -

### RISOTTO DO WYBORU | VEGAN

GRZYBOWE | WARZYWNE | Z PESTO I GROSZKIEM  
- 56ZŁ -

## DESERY DO WYBORU

### FONDANT CZEKOLADOWY

KORZENNE WIŚNIE | LODY WANILIOWE  
- 32ZŁ -

### SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU LODÓW Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

OWOCE | SOS WANILIOWY  
- 24 ZŁ -

### CREME BRULLE

ŻEL Z MALIN | BEZA  
- 28ZŁ -

### PANNA COTTA ZE ŚWIEŻYMI MALINAMI I SOSEM MALINOWYM

- 24 ZŁ -

### SERNIK TRADYCYJNY

SOS WANILIOWY | WIŚNIA  
- 28ZŁ -

### SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST, 3 RODZAJE / OS.

- 39ZŁ -

### SELEKCJA 3CH WYBRANYCH Z POWYŻSZYCH DESERÓW SERWOWANYCH NA PLATERACH

- 49 ZŁ -



## ZIMNY BUFET

TATAR WOŁOWY  
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA  
ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO  
PASZTET Z DZIKIEGO PTACTWA  
PASZTET CIEŁĘCY PIECZONY Z BOROWIKAMI  
TERRINA Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z PISTACJAMI  
BALOTYNA Z DZIKIEJ KACZKI, DROBIOWEJ WĄTRÓBK I ŻURAWINY  
TARTA Z POREM, BEKONEM I PIECZARKAMI  
MINI TARTOLETKA Z MUSEM Z KACZYCH WĄTRÓBEK  
QUICHE LORRAINE Z BEKONEM I POREM  
SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM

MATIAS HOLENDERSKI NA PUCHU ŚMIETANOWYM  
ŁOSOŚ GRAVLAX MARYNOWANY W CYTRUSACH  
ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO Z MUSEM CHRZANOWYM  
PTYSIE NADZIEWANE WĘDZONYM PSTRĄGIEM I KAWIEM  
SPRING ROLLS Z MIĘSEM TURBOTA I WARZYWAMI

SAŁATKA: CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM  
SAŁATKA: MAKARON TROFFIE | PODWĘDZANY POMIDOR CHERRY | CEBULKA W BALSAMICO  
OLIWKI CALAMATA | VEGAN  
SAŁATKA: MELON | FETA | KAPARY | KOPER WŁOSKI | DRESSING POMARAŃCZ-ESTRAGON  
SAŁATKA: PIECZONE BURAKI | DYNIA | MARYNOWANA GRUSZKA | ORZECHY NERKOWCA  
SOS POMARAŃCZOWO-ESTRAGONOWY | VEGAN  
GRILLOWANY BAKŁAŻAN NADZIEWANY SUSZONYMI POMIDORAMI I MASCARPONE | VEGAN  
PASZTET Z SOCZEWICY | VEGAN  
„BABA GHANOUSH” – PASTA Z BAKŁAŻANA | VEGAN

MINI SERNIK TRADYCYJNY  
TIRAMISU  
PANNA COTTA WANILIOWA | SOS MALINOWY  
MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY | VEGAN  
SZARLOTKA NA KRUCHYM SPODZIE  
CIASTO CZEKOLADOWE Z KREMEM | VEGAN  
MINI EKLERKI Z KREMEM WANILIOWYM  
SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST + 15ZŁ./OS. | VEGAN

**DO WYBORU 6 POZYCJI Z POWYŻSZYCH – 75ZŁ./OS.**  
**DO WYBORU 9 POZYCJI Z POWYŻSZYCH – 95ZŁ./OS.**  
**DO WYBORU 12 POZYCJI Z POWYŻSZYCH – 105ZŁ./OS.**

**DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO | MASŁA SMAKOWE DO KAŻDEGO BUFETU**



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.