

MENU GRUPOWE

Przystawki

KREWETKI ARGENTYŃSKIE FLAMBIROWANE W KONIAKU

emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim
- 62zł -

CARPACCIO Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO MARYNOWANE Z JAŁOWCEM I KOPREM

salsa z oliwek calamata | cebulki w balsamico i moreli | rukola | oliwa cytrynowa
- 48zł -

MATIAS HOLENDERSKI

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

FOIE GRAS

terrina z foie gras aromatyzowana calvadosem | brioszka | buraki glazurowane
w czarnym bzie | żel z mirabelki | pistacja
- 68zł -

TATAR WOŁOWY

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany
- 45zł -

BURATTA

wędzony pomidor | kawior balsamiczny | koper włoski | pesto bazyliowe
- 39zł -

PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA

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

GRILLOWANY SER KOZI

chutney z figi i szarej renety | malina | filety z pomarańczy | nerkowiec | frisse | krem balsamiczny
- 35zł -

SZPARAGI - SEZONOWO

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

PIEROGI

kaczka | ruskie | tosoś
- 46zł - 3szt.

PIECZONY W SOLI SELER | VEGAN

espuma z avocado | rzodkiewka | seler naciowy | oliwa porowa
- 33zł -

GRILLOWANY ARBUZ | VEGAN

żel yuzu | oliwa porowa | czerwony pieprz | ser wegański
- 33zł -

MENU GRUPOWE

Zupy

BISQUE Z HOMARA

piklowany seler naciowy | smażone kalmary | oliwa pietruszkowa

- 38zł -

KREM Z BOROWIKA I KASZTANÓW | VEGAN

gruszka piklowana w koprze włoskim | pieczona cebula | oliwa porowa

- 34zł -

CONSOMME Z PIECZONEJ KACZKI

ravioli z foie gras | warzywa korzenne | oliwa lubczykowa

- 28zł -

ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE

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

- 32zł -

KREM Z KALAFIORA | VEGAN

piklowany kalafior | stone migdały | oliwa pietruszkowa

- 32zł -

CHŁODNIK Z ZIEŁONEGO OGÓRKA | VEGAN

orzechy nerkowca | oliwa mięta | filet z pomarańczy

- 26zł -

Dania główne

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

pieczone patatki w ziołach | konfitowana szalotka | dziki brokuł | borowik stepowy | sos pieprzowy

- 119zł -

PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | mini marchewka

chips z marchewki | sos lawendowy

- 89zł -

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | pieczony burak

piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny

- 68zł -

UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchew-pomarańcz | jabłko kompresowane

w winie i wanilii | chips z pasternaku | demi glace z lawendą

- 68zł -

MENU GRUPOWE

Dania główne

SZNYCEL WIEDEŃSKI

ziemniaki – patatki | kapusta zasmażana z boczkiem | jajko poche | marynowana rzodkiewka
- 62zł -

PIERŚ Z PERLICZKI

Dziki brokuł | puree marchewkowe | faszerowane smardze | maskarpone | sos maślany
- 64zł -

PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA

ziemniaki gratin z selerem | kiszony seler mini marchewka | sos holenderski z szafranem
- 72zł -

FILET Z TROCI FIORDOWEJ

risotto z zielonym groszkiem | piklowana czerwona cebulka | oliwa porowa
- 68zł -

FILET Z PSTRĄGA POTOKOWEGO

pieczony kalafior | puree ziemniaczano-kaparowe | kremowy szpinak
chips krewetkowy | emulsja maślana z cytryną
- 64zł -

KALAFIOR PIECZONY W CURRY | VEGAN

gnocchi z batatów | julienne warzywne | emulsja z cytrusów i chili
- 58zł -

RISOTTO GRZYBOWE | VEGAN

puder grzybowy | piklowane shimeji | oliwa pietruszka
- 64zł -

DZIKI BROKUŁ W TEMPURZE | VEGAN

letnia trufla | sos romesco | mikro zioła
- 58zł -

MENU GRUPOWE

Desery

FONDANT CZEKOLADOWY

korzenne wiśnie | lody rumowe

- 34zł -

TRIO CZEKOLADOWE

sos stony karmel | karmelizowany stoncznik

- 32zł -

CREME BRULLE

żel z malin | beza

- 28zł -

PANNA COTTA WANILIOWA

świeże truskawki

- 26zł -

SERNIK TRADYCYJNY

sos waniliowy | wiśnia

- 32zł -

BEZA

krem orzechowy | bakalie | żel pomarańcza

- 32zł -

BROWNIE Z CZERWONEJ FASOLI | VEGAN

świeża figa

- 26zł -

DOMOWEGO WYROBU LODY OWOCOWE | VEGAN

- 32zł -

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.