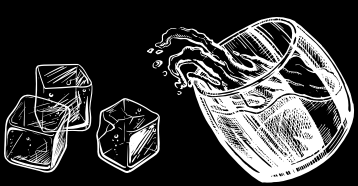


NAPOJE I ALKOHOLE
BEVERAGE AND ALCOHOL



WINA BIAŁE WHITE WINES	15cl / 75cl	WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES	12,5cl / 75cl
ENDRIZZI MASETTO DORE VIGNETTI DELLE DOLOMITI, ITALY CHARDONNAY	360	CANALS & MUNNE RESERVA BRUT CAVA, SPAIN MACABEO, XARELLO, PARELLADA	26 / 140
JEAN DURUP VAU DE VAY CHABLIS 1-ER CRU, FRANCE CHARDONNAY	310	STOCK ROSE BRUT PROSECCO, ITALY GLERA, PINOT NERO	19 / 110
WINNICA DARŁOWO ZACHODNIOPOMORSKIE, POLAND SOLARIS	220	STOCK EXTRA DRY PROSECCO, ITALY GLERA	19 / 110
WEINGUT MULLER RIED NEUBERG KREMTAL, AUSTRIA GRUNER VELTLINER	160	PIPER-HEIDSIECK BRUT CHAMPAGNE, FRANCE PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	465
EMPEROR POINT MARLBOROUGH, NEW ZEALAND SAUVIGNON BLANC	34 / 165	PIPER-HEIDSIECK ROSE CHAMPAGNE, FRANCE PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	460
KARL ERBES FEINHERB MOSEL, GERMANY RIESLING	32 / 160	PIPER-HEIDSIECK DEMI-SEC CHAMPAGNE, FRANCE PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	440
YEYA FINCA BACARA JUMILLA, SPAIN MOSCATEL, CHARDONNAY	30 / 150	PIPER-HEIDSIECK RIVIERA CHAMPAGNE, FRANCE PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	450
CAMPAGNOLA VENETO, ITALY PINOT GRIGIO	25 / 120	PIWO Z BECZKI DRAFT BEER	33cl / 50cl
MT. TABOR GALILEE, ISRAEL CHARDONNAY	220	PIWO ŻYWE BROWAR AMBER	14 / 17
NALS MARGREID LEITEN ALTO ADIGE, ITALY GEWÜRZTRAMINER	275	PIWO BUTELKOWE / CYDR ^(%) BOTTLED BEER - CIDER	
WINA RÓŻOWE ROSE WINE	15cl / 75cl	JOHANNES BEZALKOHOLOWE IPA (50cl)	17
CASA MARIA ROSADO CASTILLA Y'LEON, SPAIN TEMPRANILLO	22 / 95	GRAND IMPERIAL PORTER (50cl)	18
WINA CZERWONE RED WINES	15cl / 75cl	PSZENICZNIAK (50cl)	18
LE BIGNELE AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ITALY CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA	420	CYDR SOPOCKI (33cl) CIDER	14
BARBERA D'ALBA LA GEMELLA BARBERA D'ALBA, ITALY BARBERA	240	NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS ^(%)	
TOBIA SELECCION DE AUTOR RIOJA, SPAIN TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA	210	SOK ŚWIEŻO WYCISKANY (25cl) FRESHLY SQUEEZED JUICE	18
TEMPUS ACCORDINI VERONESE, ITALY CORVINA VERONESE, MERLO	26 / 120	SOKI OWOCOWE (25cl) SELECTION OF FRUIT JUICES	10
BODEGA CASARENA 505 LUJAN DE CUJO, ARGENTINA MALBEC	32 / 155	NAPOJE GAZOWANE (25cl) SODAS	12
TOBIA DAIMON CRIANZA RIOJA, SPAIN TEMPRANILLO	27 / 140	WODA KINGA PIENIŃSKA (30cl / 75cl) MINERAL WATER	12 / 16
AETOS RESERVA PRIVADA COLCHAGUA, CHILE CARMENERE, MERLOT	120	RED BULL (25cl)	18
PRIMITIVO DI MANDURIA PUGLIA, ITALY PRIMITIVO	28 / 130	RONNEFELDT TEA RONNEFELDT	14
ACUMA JUMILLA, SPAIN MONASTRELL, PETIT VERDOT, SYRAH	180	KAWA COFFEE	
CHATEAU STE MICHELLE WASHINGTON, USA SYRAH	230	CAFÉ CRÈME	12
		ESPRESSO	12
		DOUBLE ESPRESSO	14
		CAPPUCCINO	15
		CAFÉ LATTE	15
		TONICPRESSO	18

Wszystkie ceny podane są w PLN oraz zawierają podatek VAT.
All prices are in Polish złoty and include vat tax.

A może piknik na plaży? Świetny pomysł!
Zamów koszyk piknikowy ze smakołykami GRINO!

How about a picnic on the beach? Great idea!
Order the picnic basket with GRINO delicacies!



GRINO
DLA DWÓCH OSÓB (for 2)

Bagietka z ziołowym serkiem, szynka, radichio, papryka / Baguette with creamy herb cheese, ham, radicchio, bell pepper
Bagietka z ziołowym serkiem, łosoś wędzony, sałata, świeży ogórek, koperek / Baguette with creamy herb cheese, smoked salmon, salad, fresh cucumber, dill
Quiche z warzywami pieczonymi (2szt) / Quiche with roasted vegetables
Sałatka z avocado (sałata, pomidor, ogórek, fasolka szparagowa, avocado, vinaigrette) / Avocado salad (tomatoes, cucumber, green bean, avocado, vinaigrette)
Warzywa crudies i aromatyczny hummus / Crudies vegetables, hummus
Sałatka z sezonowych owoców / Seasonal fruit salad
Muffinki czekoladowe / Chocolate muffin
Ciastko owsiane / Oat cookie
Lemoniada arbuzowa / Watermelon lemonade

dodaj prosseco / add prosseco

* do zamówienia doliczamy 100zł kaucji zwrotnej za koszyk
Zamówienie na następny dzień przyjmujemy do godziny 18:00
* we add a 100 pln returnable deposit for the basket to the order
Orders for the next day should be placed before 6 pm

KASZUBSKI
DLA DWÓCH OSÓB (for 2)

Koszyk pieczywa / Bread basket
Wedliny kaszubskie (kielbasa wieprzowa i wołowa, szynka wędzona, pasztet wędzony) / Kashubian cold cuts (pork and beef sausage, smoked ham, smoked pate)
Ogórki kartuskie / Karthusian cucumber
Sery lokalne z miodem truskawkowym / Local cheeses with strawberry honey
Sałatka z wędzonym łososiem (ogórek świeży, cebula czerwona marynowana, papryka, cytryna, sałata, vinaigrette)
Salad with smoked salmon (fresh cucumber, pickled red onion, bell pepper, lemon, salad, vinaigrette)
Sernik z sosem truskawkowym / Cheesecake with strawberry sauce
Truskawki / Strawberries
Masło / Butter
Lemoniada truskawkowa / Strawberry lemonade

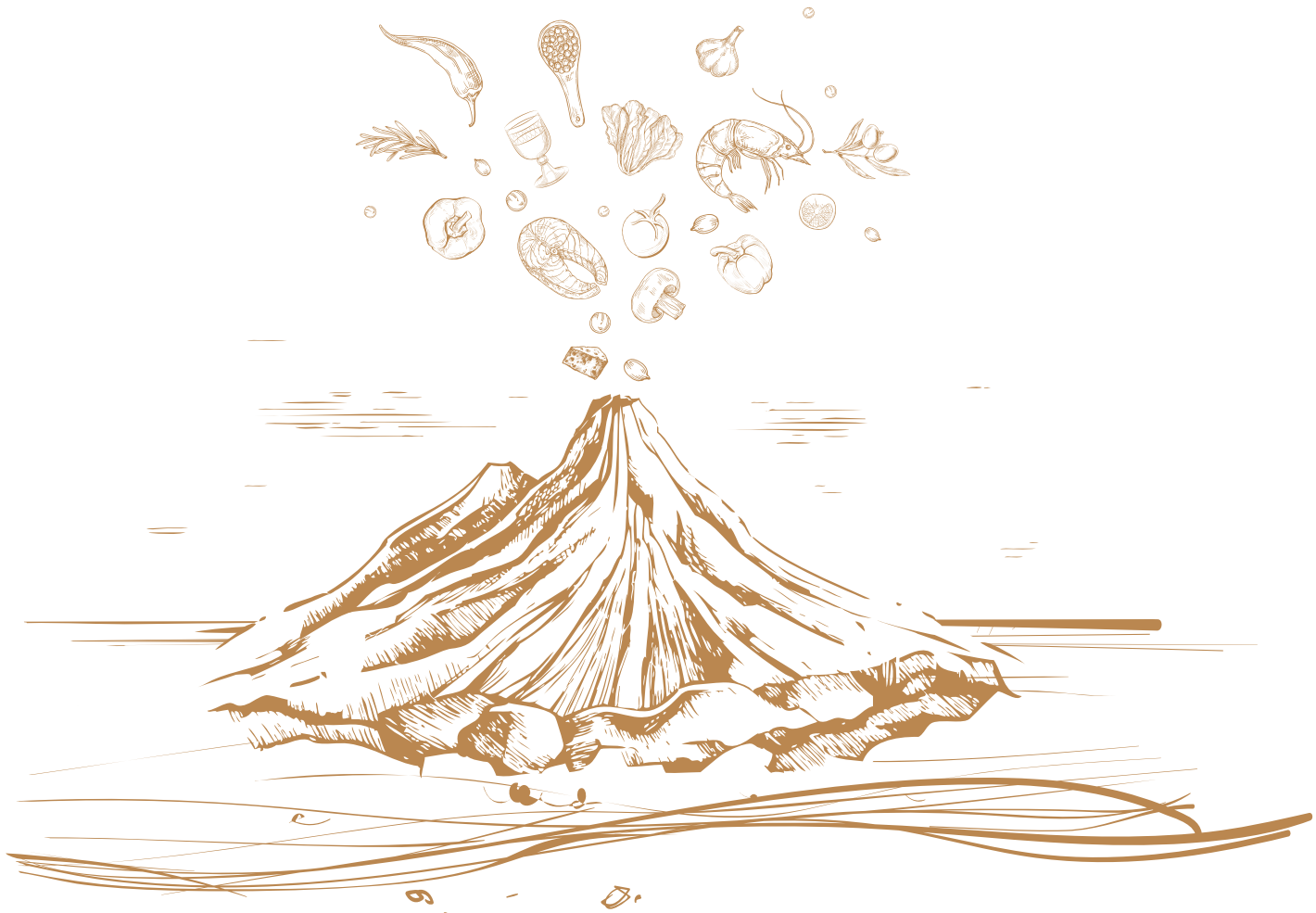
dodaj prosseco / add prosseco

199*

99



BAR & RESTAURANT MENU



Do przygotowania naszych dań używamy najlepszych składników - niektóre z nich są alergenami.
Nasza obsługa służy szczegółową informacją w tym zakresie.

Please note that we use only best ingredients to prepare our dishes - some of them are allergens.
Please inform your waiter if you have a food allergy. We will provide you with details.

GRINO BISTRONOMY MENU

PRZEKAŚKI / ZAKĄSKI STARTERS / SHARERS



TATAR Z BURAKA
Marynowany burak, młody szpinak, gruszka, mus z koziego sera, orzechy włoskie, vinaigrette

32





ŚLEDZ W WÓDCE BURSZTYNOWEJ
Śledź marynowany w wódce, ziemniak, jajko, śmietana cytrynowo - koperkowa, szczypiorek

36





TALERZ Z KASZUBSKIMI WĘDLINAMI
Kielbasa wołowa i wieprzawa, szynka surowa wędzona, pasztetowa wędzona, ogórek karmuski, żurawina, pieczywo

36





PLONĄCE SERY KASZUBSKIE
Topione sery kaszubskie, Brandy, cytryna, grzanki ziołowe

38





WĄTRÓBKA DROBIOWA GRINO
Smażona wątróbka drobiowa, jabłko, chrupiący boczek, szalotka, papryka, białe wino, śmietanka, grzanka ziołowa

34





GRINO BOWL
avocado zapiekane z jajkiem przepiórczym, fasolka szparagowa, pomidory, świeży ogórek, cieciora w ziołach, sałata, sos vinaigrette

38





SAŁATKA Z KREWETKAMI I MELONEM
Smażone krewetki tygrysie, melon marynowany w słodkim chilli, czerwona cebula w winie, oliwki, rukola, radicchio, malinowy vinaigrette

48



Wszystkie ceny podane są w PLN oraz zawierają podatek VAT.
All prices are in Polish złoty and include vat tax.

 danie wegetariańskie

 inspired by her

 zamów do pokoju

 danie bezglutenowe

 doskonałe do podziatu

 dostępne 24h

Alergeny allergens

 gluten

 skorupiaki shellfish

 jajka eggs

 ryby fish

 orzeszki ziemne peanuts

 soja soy

 laktoza lactose

 orzechy nuts

 seler celery

 gorczyca mustard

 siarczany sulfur

 mięczaki molluscs

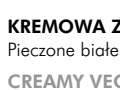
ZUPY SOUPS



ZUPA RYBNA
Łosoś, dorsz, włoszczyzna, papryka, pomidory, śmietana, koperek, cytryna

34





KREMOWA ZUPA WARZYWNA
Pieczone białe warzywa, oliwa truflowa, chipsy z batatów

27



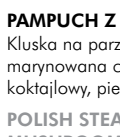
DANIA MAINS



FISH & CHIPS
dorsz i łosoś w cieście piwnym, frytki stekowe, sałatka z dressingiem ziołowym, domowy sos tatarski

52





PAMPUCH Z DUSZONYMI BOCZNIAKAMI
Kluska na parze, boczniki, sałata, ogórek św. pomidor, marynowana czerwona cebula, camembert, sos koktajlowy, pietruszka, oliwa ziołowa, frytki z batatów

48





PIEROGI Z SOCZEWICĄ
Pierogi z zieloną i czarną soczewicą, potrawka z pomidorów, młody szpinak, pesto pietruszkowe

44





DANIE SZEFA KUCHNI - zapytaj obsługi
CHEF'S DISH - ask your waiter

40



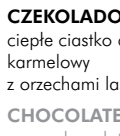
DESERY DESSERTS



BEZA PAVLOVA
beza, waniliowy mascarpone, truskawki, borówki, purée malinowe

28





CZEKOLADOWY FONDANT
ciepłe ciasto czekoladowe, borówka / truskawka, sos karmelowy z orzechami laskowymi, kruszonka masłana, lody waniliowe

32





LODY W SŁOIKU
Lody waniliowe, lody truskawkowe, puree z marakuji, beza, owoce sezonowe, bita śmietana

26



LAVA MENU

LAVA STONES

Kamienie lawowe, na których serwujemy nasze potrawy, są wykonane ze starożytnej skały wulkanicznej, która jest jedynym kamieniem naturalnym, który może wytrzymać bezpośrednie i wystarczające ciepło, aby zapewnić wspaniałe i przyjemne doznania kulinarne. Mamy nadzieję, że spodoba Ci się to, co my stworzyliśmy dla Ciebie. Smacznego!

The lava stones we serve our dishes on are made from ancient volcanic rock, which is the only natural stone that can withstand direct and sufficient heat to provide a great pleasant cooking experience for you. We hope you enjoy the experience as much as we have in creating it for you. Bon appetite!

LAVA STARTERS



SKWIERCZĄCE KREWETKI
krewetki tygrysie, szalotka, chili, czosnek, pomidory koktajlowe, młody szpinak, natka pietruszki, białe wino, masło

52



LAVA SIGNATURE DISH



WÓRSZTY Z POMUCHLA
kielbaski z dorsza z łososiem wędzonym, kapusta kiszona z oliwą cytrynową, sos chrzanowy, karmelizowana cebula

46



Receptura tego dania to współczesna interpretacja klasycznej potrawy zakorzenionej w historii rybaków z naszego regionu. Wymyślona na nowo, abyś mógł się nią delektować i przyrządzić ją na naszych wyjątkowych kamieniach lawowych, przy Twoim stole. Smacznego!

The recipe is a contemporary interpretation of a classic dish rooted in the history of the fishermen of our area here in Sopot and reimagined for you to enjoy, and cooked on our unique lava stones, at your table. Bon appetite!

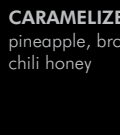
DESERY DESSERTS



KARMELIZOWANY ANANAS
ananas, cukier brązowy, borówki, sos karmelowy, miód z chili

29





CARAMELIZED PINEAPPLE
pineapple, brown sugar, blueberries, caramel sauce and chili honey

29



WSZYSTKIE DANIA Z LAVA MENU PODANE NA ROZGRZANYCH KAMIENIACH WULKANICZNYCH - SMACZNEJ ZABAWY!
ALL LAVA MENU DISHES ARE SERVED ON HOT LAVA STONES - HAVE A FUN!

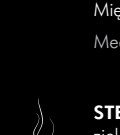
DANIA GŁÓWNE LAVA LAVA MAIN DISHES



POŁĘDWICA WOŁOWA 200g
BEEF TENDER LOIN

89





PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME 200g
CHICKEN SUPREME BREAST

38



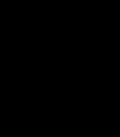
Mięsa podane z zielonym pesto, sosem demi glace, oliwą smakową
Meats are served with green pesto, demi glace sauce and olive oil



STEK Z ŁOSOSIA 180g
zielone pesto, pomidorki cherry, cytryna, oliwa smakowa

58





SALMON STEAK 180g
green pesto, cherry tomatoes, lemon, flavored olive oil

58





SER HALLOUMI
zielone pesto, pomidorki cherry, oliwa smakowa, sałatka z dressingiem ziołowym

46





HALLOUMI CHEESE
green pesto, cherry tomatoes, flavored olive oil, mixed house side salad

46



Mięsa podane z zielonym pesto, sosem demi glace, oliwą smakową
Meats are served with green pesto, demi glace sauce and olive oil



DODATKI SIDE DISHES

40

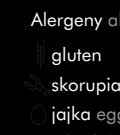




FRYTKI STEKOWE
STEAK FRIES

16





FRYTKI Z BATATÓW
SWEET POTATO FRIES

18





MŁODE ZIEMIANKI Z SOLĄ MORSKĄ I KOPERKIEM
NEW POTATOES WITH SEA SALT AND DILL

12



WARZYWA PIECZONE
ROASTED SEASONAL VEGETABLES

14

MIX SAŁAT
MIXED HOUSE SIDE SALAD

14

Wszystkie ceny podane są w PLN oraz zawierają podatek VAT.
All prices are in Polish złoty and include vat tax.

 danie wegetariańskie

 inspired by her

 zamów do pokoju

 danie bezglutenowe

 doskonałe do podziatu

 dostępne 24h

Alergeny allergens

 gluten

 skorupiaki shellfish

 jajka eggs

 ryby fish

 orzeszki ziemne peanuts

 soja soy

 laktoza lactose

 orzechy nuts

 seler celery

 gorczyca mustard

 siarczany sulfur

 mięczaki molluscs

NAPOJE I ALKOHOLE BEVERAGE AND ALCOHOL



VODKA

4cl





ORKISZ

18





AMUNDSEN

14





CHOPIN RYE

25





WÓDKA KANIA

28





VESTAL VODKA POMORZE

30





ŻUBRÓWKA CZARNA

16





OKOWITA PODOLE WIELKIE

22





ŻUBRÓWKA BISON GRASS

12





SASKA SMAKOWA

12





AMBER VODKA

28





SOPLICA STAROPOLSKA ORYGINALNA

24





RUM

4cl





DICTADOR 12 Y.O

28



DICTADOR 20 Y.O

42

BRUGAL BLANCO/ANEJO

20

BRUGAL 1888

42

SAILOR JERRY

20

BUMBU

40

CLAIRIN COMMUNAL

36

CACHACA CANA RIO

20

TEQUILA / MEZCAL

4cl

SALITOS SILVER / GOLD

22

HERRADURA SILVER / GOLD

35

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA

32

GIN

4cl

ROKU GIN

24

BOMBAY SAPPHIRE

22

HENDRICK'S

30

MONKEY SLOE GIN

42

HERITAGE MAGNOLIA

40

MILLHILL'S

18

FINSBURY WILD STRAWBERRY

18

THE BOTANIST

29



BRANDY / COGNAC

4cl





STOCK XO

26





CALVADOS BOULARD

34

