

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

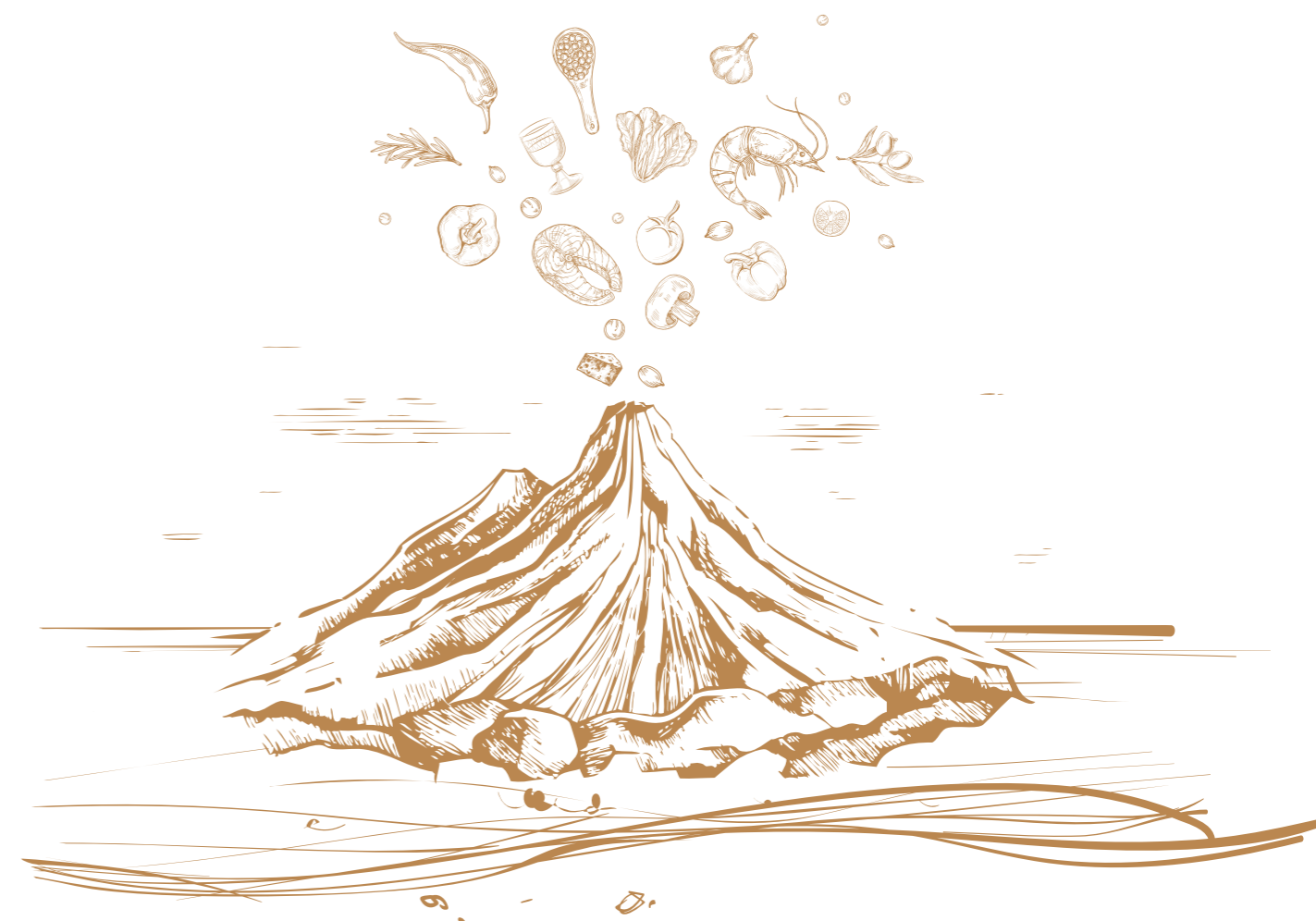
How about a picnic on the beach? Great idea!
Order the picnic basket with GRINO delicacies!



GRINO



BAR & RESTAURANT MENU



GRINO DLA DWÓCH OSÓB (for 2)

bagietka z ziołowym serkiem, chuda szynka, sałata radichio, papryka /
baguette with herb cheese, lean ham, radichio lettuce, pepper
bagietka z ziołowym serkiem, łosoś wędzony, sałata, ogórek, koperek /
baguette with herb cheese, smoked salmon, lettuce, cucumber, dill
sałatka z avocado, (sałata, pomidor, ogórek, pomidor, zielona soja, avocado,
vinegrette) / avocado salad, lettuce, tomato, cucumber, tomatoes, green
soybeans, avocado, vinaigrette
warzywa crudies i aromatyczny hummus / crudies vegetables, hummus
sałatka z sezonowych owoców / seasonal fruit salad
tatar wegański / vegan tartare
ciastko owsiane / oat cookie
lemoniada sezonowa / seasonal lemonade

199*

KASZUBSKI DLA DWÓCH OSÓB (for 2)

koszyk pieczywa (bagietka, mix bułek) / bread basket (baguette, roll mix)
wędliny kaszubskie (kielbasa wieprzowa i wołowa, szynka surowa wędzona) /
kashubian cold cuts (pork and beef sausage, raw smoked ham)
pasztet wędzony / 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, vinegrette) / salad with smoked salmon (fresh
cucumber, marinated red onion, pepper, lemon, lettuce, vinaigrette)
sałatka z sezonowych owoców / seasonal fruit salad
muffinki czekoladowe / chocolate muffins
lemoniada sezonowa / seasonal lemonade

199*

* do zamówienia doliczamy 100zł kaucji zwrotnej za kosz
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

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 / ZAKAŚKI STARTERS / SHARERS

TATAR WEGAŃSKI
suszone pomidory, czarny ryż, ogórek konserwowy, kapary, kurki marynowane, soczewica, cebula w winie, musztarda francuska
VEGAN TARTARE
dried tomatoes, black rice, pickled cucumber, capers, marinated chanterelles, lentils, onion in wine, french mustard

PŁONAČE SERY KASZUBSKIE
topione sery kaszubskie, brandy, cytryna
FLAMING KASHUBIAN CHEESEES
kashubian melted cheeses, brandy, lemon

ŁOSOŚ MARYNOWANY W SOLI MORSKIEJ
łosoś marynowany, koper włoski w cytrynie, śmietana, cebula w winie, oliwa koperkowa
SALMON MARINATED IN SEA SALT
marinated salmon, fennel in lemon, sour cream, onion in wine, dill oil

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

TIGER PRAWNS
tiger prawns, shallots, chilli, garlic, cherry tomatoes, baby spinach, parsley, white wine, butter

CARPACCIO Z MARYNOWANEJ WOŁOWINY
krzyżowa wołowa, rukola, ser szeneker, oliwki, krem balsamiczny, oliwa ziołowa
MARINATED BEEF CARPACCIO
beef, rucola, szeneker cheese, olives, balsamic cream, herbal oil

SAŁATKI SALADS

GRINO BOWL
avocado zapiekane z jajkiem przepiórczym, zielona soja, pomidory, ogórek świeży, rzodkiewka, sałata, sos vinegrette

GRINO BOWL
avocado baked with quail egg, green soybean, tomatoes, cucumber, radish, fresh lettuce, vinaigrette sauce

Dodaj grillowanego kurczaka / add grilled chicken
 Dodaj smażony ser halloumi / add grilled halloumi
 zapytaj o wersję wegańska / ask about vegan option

SAŁATKA CEZAR
sałata rzymska, boczek wędzony, grzanki, pomidorki cherry, parmezan, dressing majonezowy
CAESAR SALAD
romaine lettuce, smoked bacon, croutons, cherry tomatoes, parmesan, mayonnaise dressing

Dodaj grillowanego kurczaka / add grilled chicken
 Dodaj smażony ser halloumi / add grilled halloumi

ZUPY SOUPS

ZUPA RYBNA
łosoś, dorsz, włoszczyzna, papryka, pomidory, śmietana, koperek, cytryna
FISH SOUP
salmon, cod, vegetables, tomatoes, paprika, cream, dill, lemon

AROMATYCZNY KREM WARZYWNY
warzywa korzeniowe, cebula, czosnek, mleko kokosowe, prażone orzechy nerkowca, szczypiorek, czarny ryż, curry, oliwa chilli
AROMATIC VEGETABLE CREAM
root vegetables, onion, garlic, coconut milk, roasted cashews, chives, black rice, curry, chilli oil

DANIA GŁÓWNE MAINS

FISH & CHIPS
połędwica z dorsza w cieście piwnym, frytki stekowe, sałatka z dressingiem ziołowym, domowy sos tatarski
FISH & CHIPS
cod loin in beer batter, salad with dressing, French fries, tartare sauce

BURGER GRINO
smażone halloumi, rukola, ogórek, avocado, pomidor, sos jogurtowy, frytki z batatów
GRINO BURGER
fried halloumi, arugula, cucumber, avocado, tomato, yogurt sauce, sweet potato fries

PIEROGI DROBIOWE
kremowe masło, pomidorki koktajlowe, kruszonka pietruszkowa, oliwa ziołowa
POULTRY DUMPLINGS
creamy butter, cherry tomatoes, parsley crumble, herbal oil

SZNYCEL CIEŁĘCY Z PANIERKĄ ZIOŁOWĄ
górką cielęcą, młode ziemniaki z koperkiem, sałatka z dressingiem

VEAL SCHNITZEL WITH HERB CRUMBLE
coating veal loin, new potatoes with dill, salad with dressing

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

Wszystkie ceny podane są w PLN oraz zawierają podatek VAT.
Informujemy, że do grup od 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.
All prices are in Polish zloty and include vat tax.
Please note that we add 10% service fee to groups of more than 6 people.

inspired by her room service nocne

Alergeny allergens

- gluten
- skorupiaki shellfish
- jajka eggs
- ryby fish
- grzyby mushrooms
- orzeszki ziemne peanuts
- soja soy
- laktoza lactose
- orzechy nuts
- seler celery
- gorczyca mustard
- siarczany sulfur
- mięczaki molluscs

LAVA MENU

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



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 SIGNATURE DISH

WÓRSZTY Z POMUCHŁA
kielbaski z dorsza z łososiem wędzonym, kapusta kiszona z oliwą cytrynową, sos chrzanowy, karmelizowana cebula
HOMEMADE COD & SMOKED SALMON SAUSAGES
grilled on lava stone, served with sauerkraut with lemon oil, horseradish sauce, caramelized onion

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!

DANIA GŁÓWNE LAVA LAVA MAIN DISHES

POŁĘDWICA WOŁOWA 200 g
SIRLOIN 200 g 105

PIERŚ Z KURCZAKA 200 g
CHICKEN BREAST 200 g 42

mięsa podane z sosem chimichuri, sosem demi glace, masłem ziołowym
meat served with chimichuri sauce, demi glace sauce, herb butter

STEK Z TUŃCZYKA 180 g
sos chimichuri, masło ziołowe, cytryna
TUNA STEAK 180 g
chimichuri sauce, herb butter, lemon 78

DESER DESSERT
KARMELOWANY ANANAS NA LAVIE
ananas, cukier brązowy, borówki, sos karmelowy, miód z chilli
CARAMELIZED PINEAPPLE ON LAVA
pineapple, brown sugar, blueberries, caramel sauce and chilli honey 34



DESERY DESSERTS

SERNIK WANILIOWY
pieczony sernik, sos marakuja, beza, owoce sezonowe
VANILLA CHEESECAKE
baked cheesecake, passion fruit sauce, meringue, seasonal fruits

CZEKOLADOWY FONDANT
ciepłe ciastko czekoladowe, lody waniliowe, truskawki, sos śmietankowy, orzechy laskowe z karmelem
CHOCOLATE FONDANT
warm chocolate cake, vanilla ice cream, strawberries, cream sauce, hazelnuts with caramel

LODY Z BROWNIE
lody waniliowe, brownie, borówki, bita śmietana, sos toffie

ICE CREAM WITH BROWNIE
vanilla ice cream, brownie, blueberries, whipped cream, toffee sauce

DODATKI SIDE DISHES

FRYTKI STEKOWE
STEAK FRIES 18

FRYTKI Z BATATÓW
SWEET POTATO FRIES 20

MŁODE ZIEMNIANKI Z SOLĄ MORSKĄ I KOPERKIEM
NEW POTATOES WITH SEA SALT AND DILL 16

WARZYWA PIECZONE
ROASTED SEASONAL VEGETABLES 18

MIX SAŁAT
sałata, pomidor, ogórek, papryka, sos vinegrette
MIXED HOUSE SIDE SALAD
lettuce, tomato, cucumber, pepper, vinaigrette sauce 18

