



LAVA STONES

Kamienie lawowe, na których serwujemy nasze potrawy, są wykonane ze starożytnej skały wulkanicznej, która jest jedynym kamieniem naturalnym, który może wytrzymać bezpośrednio 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!



DANIA GŁÓWNE LAVA LAVA MAIN DISHES

| | | |
|---|--|-----|
|  | POLĘDWICA WOŁOWA 200 g SIRLOIN 200 g | 110 |
|  | 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 | |
|  | ŁOSOŚ LAVA 200 g SALMON LAVA 200 g | 68 |
| | podane z sosem chimichuri, cytryną, masłem ziołowym served with chimichuri sauce, lemon, herb butter | |
|  | DESER DESSERT KARMELIZOWANY ANANAS NA LAVIE CAMELIZED PINEAPPLE ON LAVA | 34 |
| | ananas, cukier brązowy, borówki, sos karmelowy, miód z chilli pineapple, brown sugar, blueberries, caramel sauce and chilli honey | |

DODATKI SIDE DISHES

| | | |
|---|---|----|
|  | FRYTKI STEKOWE FRIES | 18 |
|  | ZIEMNIAKI GNIECIONE Z MASŁEM ZIOŁOWYM MASHED POTATOES WITH HERB BUTTER | 20 |
|  | FRYTKI Z BATATÓW SWEET POTATO FRIES | 20 |
|  | MŁODE ZIEMNIAKI 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 |

SIGNATURE DISH

WÓRSZTY Z POMUCHLA



WÓRSZTY Z POMUCHLA

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

48

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!



RESTAURANT MENU



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 BISTRONOMY MENU

PRZEKĄSKI STARTERS

KREWETKI

krewetki tygrysy, szalotka, chilli, czosnek, pomidorki cherry, młody szpinak, natka pietruszki, białe wino, masło

PRAWNS

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

TATAR Z MARYNOWANEGO ŚLEDZIA

filet ze śledzia, czerwona cebula w winie, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, pumpnikiel, oliwa cytrynowa

MARINATED HERRING TARTARE

herring fillet, red onion in wine, pickled cucumbers, marinated mushrooms, pumpnickel, lemon olive oil

SALATKA GRINO

avocado zapiekane z jajkiem przepiórczym, cieciora prażona, pomidory, ogórek świeży, fasolka szparagowa z sezamem, sałata, sos vinegrette

dodaj kurczaka / add chicken

dodaj krewetki / add prawns

GRINO SALAD

avocado baked with quail egg, roasted chickpeas, tomatoes, fresh cucumber, green beans with sesame, lettuce, vinaigrette sauce

zapytaj o wersję wegańska
ask about vegan option

BURRATA

ser burrata, sałatka z pomidorków cherry, rukola, olej z wędzonych warzyw, kruszonka pistacjowa

BURRATA

burrata cheese, cherry tomato salad, rukola, smoked vegetable oil, pistachio crumble

PŁONĄCE SERY KASZUBSKIE

topione sery kaszubskie, brandy, cytryna

FLAMING KASHUBIAN CHEESEES

kashubian melted cheeses, brandy, lemon

MARYNOWANA WOŁOWINA

krzyżowa wołowa, rukola, ser szeneker, oliwki, krem balsamiczny, oliwa ziołowa

MARINATED BEEF

beef, rukola, szeneker cheese, olives, balsamic cream, herbal oil

ZUPY SOUPS

ZUPA RYBNA

łosoś, dorsz, włoszczyzna, papryka, pomidory, śmietana, koperek, cytryna

FISH SOUP

salmon, cod, vegetables, bell pepper, tomatoes, cream, dill, lemon

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

pomidory, włoszczyzna, pomidory cherry, krem balsamiczny, oliwa ziołowa

CREAM OF BAKED TOMATOES

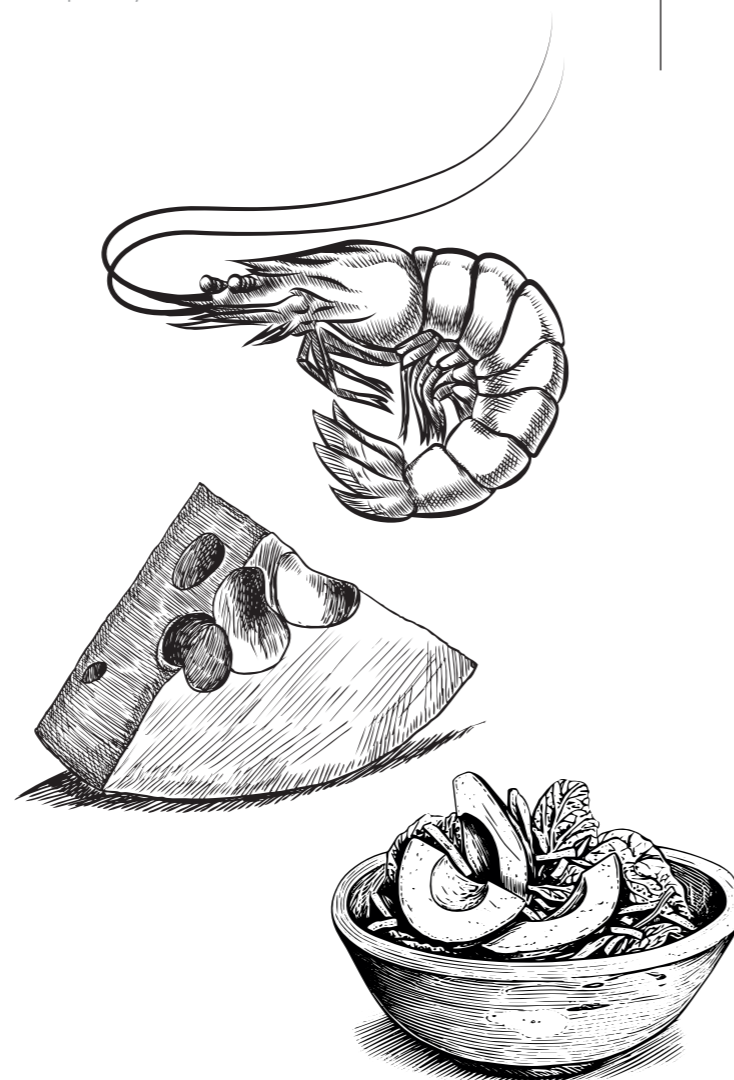
tomatoes, vegetables, cherry tomatoes, balsamic cream, herbal olive oil

ROSÓŁ Z TORTELLINI

bulion z wołowiny i kurczaka, tortellini z wołowiną, warzywa, oliwa pietruszkowa

BROTH WITH TORTELLINI

beef and chicken broth, beef tortellini, vegetables, parsley olive oil



DANIA GŁÓWNE MAINS

FISH & CHIPS

polędwica z dorsza w cieście piwnym, frytki stekowe, sałatka z dressingiem ziołowym, domowy sos tatarski

FISH & CHIPS

beer battered cod loin, salad with dressing, fries, tartare sauce

PIEROGI Z SOCZEWICĄ

pierogi z czarną i zieloną soczewicą (6szt.), potrawka z pomidorów, kruszonka pietruszkowa

LENTIL DUMPLINGS

dumplings with black and green lentils (6 pcs), tomato stew, parsley crumble

BURGER GRINO

bułka maślana, ogórek kartuski, pomidor, avocado, sałata, czerwona cebula marynowana, sos majonezowy z wędzoną papryką, frytki stekowe

smażony ser halloumi/ fried halloumi cheese
szarpana wołowina w sosie Grino BBQ/ pulled beef in Grino BBQ sauce

GRINO BURGER

burger bun, local gherkin, tomato, avocado, lettuce, marinated red onion, mayonnaise sauce with smoked paprika, fries

SZNYCEL CIEŁĘCY Z PANIERKĄ ZIOŁOWĄ

górką cielęcą, młode ziemniaki z koperkiem, sałatka mix z dressingiem

VEAL SCHNITZEL WITH HERB CRUMBLE

coating veal loin, new potatoes with dill, mix salad with dressing

POLICZKI WOŁOWE

duszony polik wołowy, ziemniaki gniecione z masłem, warzywa pieczone, sos pieczeniowy, chipsy z batata, pesto pietruszkowe

BEEF CHEEKS

stewed beef cheek, mashed potatoes with butter, baked vegetables, gravy sauce, sweet potato chips, parsley pesto

DANIE SZEFA KUCHNI - zapytaj obsługi

CHEF'S DISH - ask your waiter

DESERY DESSERTS

PANNA COTTA Z MLEKA KOKOSOWEGO

sos mango marakuja, malina, beza wegańska, chipsy kokosowe

COCONUT MILK PANNA COTTA

mango passion fruit sauce, raspberry, vegan meringue, coconut chips

CZEKOLADOWY FONDANT

ciepłe ciastko czekoladowe, siekane truskawki, kruszonka maślana, lody waniliowe

CHOCOLATE FONDANT

warm chocolate cake, chopped strawberries, butter crumble, vanilla ice cream

SERNIK WANILIOWY Z BROWNIE

pieczony sernik, kruszonka brownie z orzechami, sos toffee, borówki, mięta

VANILLA CHEESECAKE WITH BROWNIE

baked cheesecake, brownie crumble with nuts, toffee sauce, blueberries, mint



Alergeny allergens

- gluten
- skorupiaki shellfish
- jajka eggs
- ryby fish
- grzyby mushrooms
- BIO BIO
- orzeszki ziemne peanuts
- soja soy
- laktaza lactose
- orzechy nuts
- bez laktozy sans lactose
- bez glutenu gluten free
- seler celery
- gorczyca mustard
- siarczany sulfur
- mięczaki molluscs
- wegetariańskie vegetarian
- wegańskie vegan

room service nocne
night room service