



PRZYSTAWKI ZIMNE

01. Parmeńskie paluchy	28,-
- cieniułkie bagietki owinięte parmeńską szynką, podawane z melonem i sosem tzaziki	
02. Carpaccio al salmone	29,-
- płatki marynowanego łososia skropione sosem ziołowo – cytrynowym z parmezanem	
03. Carpaccio al "Palermo"	35,-
- płatki polędwicy wołowej w delikatnym sosie musztardowo – cytrynowym z parmezanem i pieczarkami	
04. Tatar polski	44,-
- siekana polędwica wołowa z wódką i dodatkami	
05. Roladki nadziewane łososiem	28,-
- nadziewana tortilla z wędzonym łososiem i serem ricotta na sałacie	
06. Deska winna	40,-
- sery i owoce idealne do wina z sosem żurawinowym	

PRZYSTAWKI GORACE

07. "Ni z gruszki, ni z pietruszki"	29,-
- krewetki podawane na gruszcze w sosie pomidorowo-śmietanowym z dodatkiem sera Gorgonzola, zapiekane w piecu	
08. Pierożki "Grand Cru" 2 szt.	17,-
- nadziewane pomidorem, cebulą, serem feta z dodatkiem tuńczyka lub szpinaku do wyboru	
09. Grillowany ser feta	21,-
- na toście z paprykowym ragout i sosem balsamico	
10. Won Ton	19,-
- chrupiące sakiewki z ciasta won-ton z krewetką, imbirem i chilli na sałacie z rukoli z vinegrette limonkowym	
11. Wątróbki drobiowe w Calvadosie	24,-
- z grillowanym jabłkiem i dressingiem malinowym	

SALATKI

12. Sałatka "Rocco"	24,-
- mieszane sałaty, pomidor, ogórek, pomarańcz, kurczak w panierce kukurydzianej, sos bazyliowy	
13. Sałatka "Capri"	29,-
- ser Mozzarella przekładany pomidorami, świeżą bazylią, skropiony oliwą oraz sosem balsamicznym	
14. Sałatka "Sesamie otwórz się"	26,-
- ananas, ogórek, pomidor, sałata, ser żółty, migdały i kurczak pieczony w sezamie z sosem curry	

15. Sałatka grecka w stylu fusion	28,-
- feta, ogórek, pomidor, oliwki, cebula, oregano, sos miodowo-musztardowy, tzaziki	
16. Sałatka South-Beach	27,-
- mieszane sałaty, brzoskwinie, Mozzarella, pomidory koktajlowe, szynka parmeńska, dressing miodowy	
17. Sałatka "Cezar"	29,-
- sałata lodowa, kurczak pieczony, grzanki, cebula czerwona, sos czosnkowy	

ZUPY

18. Flaczki z kalmarów na ostro	24,-
- kalmary i warzywa zaprawione ziołami i czosnkiem z dodatkiem papryki piri - piri	
19. "Leśny Dziadek"	21,-
- leśne grzyby podsmażone z cebulką, zaprawione śmietaną	
20. Zupa benedyktyńska (pikantna)	26,-
- owoce morza, pomidory, czosnek, ryba, piri - piri	
21. Żurek z kresów	22,-
- z kurkami i białą kielbasą, zaprawiony śmietaną	
22. Pomidorowa	14,-
- zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem do wyboru	
23. Krem z brokuł	16,-
- zupa krem z brokuł z grzankami i migdałami	
24. Zupa cytrynowa	17,-
- z kurczakiem, makaronem semi cicoria i trawą cytrynową	
25. Bulion francuski	17,-
- bulion francuski warzywny z drobiowymi klopsikami	
26. Zuppa di cipolla	14,-
- francuska zupa cebulowa z grzankami zapiekana z ciastem chlebowym	

MAKARONY

27. Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino	17,-
- czosnek, oliwa z oliwek, papryka piri-piri, parmezan	
28. Spaghetti Carbonara	22,-
- boczek, śmietana, jajko	
29. Pennette "Bangkok" (pikantne)	31,-
- wołowina, śmietana, curry, brokuły, papryka piri-piri	
30. Tagliatella al funghi (pikantne)	33,-
- kurczak, borowiki, papryka, cukinia, pomidory suszone, śmietana, piri-piri	
31. Pappardelle al salmone	30,-
- łosoś, tymianek, sos kremowy z kawiozem	
32. Lasagne al Forno	22,-
- szynka, pieczarki, zielony groszek, śmietana, pomidory, ser	

DANIA Z RYZEM I WEGETARIANSKIE

33. Gnocchi al Gorgonzola	27,-
- włoskie kopytka w sosie z pleśniowego sera Gorgonzola	
34. Kwiaty z pieca	28,-
- brokuły, kalafior, sos śmietanowy z gorgonzolą, Mozzarella	
35. Crespella Fungi	24,-
- naleśnik ze szpinakiem zapiekany w sosie śmietanowo pieczarkowym, Mozzarella	
36. Antipasta wegetariańska	30,-
- grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka, pomidory, oliwki) na oliwie czosnkowej, Mozzarella	
37. Risotto al Pizzaiolo (pikantne)	36,-
- kurczak, papryka, oliwki, oregano, chilli	

RYBY

38. Calmari Fritti	31,-
- smażone krążki kalmara z dwoma sosami	
39. Pstrąg z grilla	35,-
- filet z pstrąga na grillowanych warzywach z masłem homarowym	
40. Łosoś z grilla	34,-
- łosoś grillowany z masłem i cytryną	
41. Roladki z soli i łososia	43,-
- filet z soli zawijany z łososiem, serwowany na świeżych pomidorach w sosie szafranowym	
42. Sola "O Sole Mio"	45,-
- sola, sos śmietanowy z dodatkiem sera gorgonzola, szpinak, ser Mozzarella zapiekana w piecu	
43. Halibut "Putanesca" (pikantny)	29,-
- filet z halibuta, oliwki, kapary, pomidory, papryczki piri-piri	
44. Degustator	61,-
- halibut, sola, łosoś, krewetki z dodatkiem trzech sosów	
45. Łosoś w chrupiącej skórce	39,-
- filet łososia ze skórą pieczony w salsie azjatyckiej, serwowany z jogurtem miętowym	
46. Dorada z grilla	45,-
- dorada smażona w całości serwowana z sosem curry	
47. Gamberoni alla Szef (pikantne) 8 szt.	89,-
- leśne grzyby, krewetki, warzywa, wódka, śmietana, czosnek	
48. Gamberoni z grilla (pikantne) 8 szt.	71,-
- krewetki z grilla z czosnkiem, oliwą, i papryką piri - piri	
49. Plater hawajski dla 2 osób	150,-
- halibut, sola, łosoś, krewetki, sosy	

MIESO

50. Schab z pieca	34,-
- kotleciki ze schabu z brokulami i sosem pieczarkowym, zapiekane z serem Mozzarella	

51. Pork Chops	37,-
- grillowany schab z kością w sosie cabernet	
52. Pollo z grilla (pikantne)	27,-
- filet z kurczaka grillowany z ziołowym masłem, piri piri	
53. Pollo z grecką nutą	39,-
- filet z kurczaka z farszem z pieczonych papryk, greckiej fety, świeżego oregano, w sosie porto z pieczarkami	
54. " Kieszonkowiec "	33,-
- filet z kurczaka z farszem z suszonych pomidorów, bazylii, Mozzarelli, w sosie pieczarkowym	
55. Parmezanowe involtini	38,-
- roladka z kurczaka nadziewana karczochami w otulinie z szynki parmeńskiej	
56. Tornedos	38,-
- polędwiczka wieprzowa zawijana w boczek z Mozzarellą w sosie calvados	
57. Saltimbocca alla Maiale	47,-
- kotleciki wieprzowe w szynce parmeńskiej z szalwią w sosie z czerwonego wina	
58. Filetto Bernaise	65,-
- stek z polędwicy wołowej z sosem z żółtek, estragonu i oliwy	
59. Filetto alla grilla (pikantne)	60,-
- stek z polędwicy wołowej z masłem ziołowym, piri piri	
60. Filetto pepe-funghi	65,-
- stek z polędwicy wołowej z sosem grzybowo-pieprzowym	
61. Filetto alla Gorgonzola	65,-
- stek z polędwicy wołowej z sosem z sera pleśniowego Gorgonzola	
62. Filetto Mexicana (pikantne)	65,-
- stek z polędwicy wołowej w ostrym sosie z papryki, cebuli, tabasco oraz chili	
63. Jagnięcina w rozmarynie	51,-
- comber jagnięcy w sosie rozmarynowym	
64. Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym	41,-
65. Costolette di Tacchino	32,-
- grillowane sznycle z indyka marynowane w jogurcie z ziołami, masło czosnkowe	
66. Płater Palermo dla 2 osób	140,-
- polędwica wołowa, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka, wątróbka drobiowa, trzy rodzaje sosów	
<ul style="list-style-type: none"> • We wszystkich daniach, waga podstawowego składnika 150 g • z uwagi na to że wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco, czas oczekiwania na nie może się wydłużyć 	


DODATKI

67. Pieczywo czosnkowe	7,-
68. Ryż biały	5,-
69. Talarki, Frytki	7,-
70. Ziemniaki z wody z koprem	7,-

71. Smażone gniocchi z ziołami	9,-
72. Ziemniaki zasmażane z boczkiem i cebulą	9,-
73. Ziemniaczki po argentyńsku	11,-
74. Ziemniak pieczony w folii	10,-
75. Ziemniaki puree ze szpinakiem	10,-
76. Sałata z sosem balsamico	7,-
77. Warzywa z wody	8,-
78. Grillowane warzywa	12,-
79. Szpinak z czosnkiem i parmezanem	16,-
80. Sałatka z sezonowych warzyw	9,-
81. Sałatka mizeria	9,-
82. Parmezan	7,-

Club Grand Cru
ul. Bogusława X 9
(deptak)

web: www.grand-cru.pl
mail: club_grand-
cru.pl

Rezerwacje:
 (92) 488 91 91