



 *Gavi*  
RESTAURANT

M E N U

Podczas tworzenia menu, staram się kultywować  
kreatywne i twórcze podejście zainspirowane tradycyjną  
kuchnią i bogactwem lokalnych produktów.

Zapraszam na kulinarną podróż Gavi Restaurant,  
w której najlepsze składniki zamknięte w różnorodnych  
teksturach i aromatach doskonale współgrają  
z wytwornymi wnętrzami.



Inspired by the traditional cuisine and richness of local  
products I endeavor to cultivate creative and enlightened  
approach to compose prime menu.

I am pleased to invite you to join a culinary journey  
of Gavi Restaurant where finest ingredients framed  
in different textures and aromas blend with  
the sumptuous setting of unique interiors.

*Sebastian Kurek*

**EXECUTIVE CHEF**

Niektóre produkty użyte podczas przygotowywania potraw mogą zawierać,  
m.in.: orzechy, skorupiaki, mleko, gluten. Prosimy o poinformowanie  
obsługi o swoich alergiach podczas dokonywania zamówienia.  
Pełen wykaz składników, gramatur i alergenów dostępny jest  
u menedżera restauracji.

Uprzejmie informujemy, iż do stolika od 8 osób  
doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.

Some products used in production of our dishes can contain,  
i.e.: nuts, crustaceans, milk, gluten.  
Please inform the waiter about your allergy before ordering.  
A full list of ingredients, allergens and weights of each dish  
is available from the restaurant's manager.

10% service charge will be added to the bill for parties of 8 people and more.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT.

## **ALERGENY** **ALLERGENS**



GLUTEN-FREE / DANIE BEZGLUTENOWE



VEGETARIAN / DANIE WEGETARIAŃSKIE



VEGAN / DANIE WEGAŃSKIE



INSPIRED BY HER



POLISH DISH / DANIE POLSKIE



LACTOSE-FREE / DANIE BEZ LAKTOZY

## PRZYSTAWKI

### STARTERS



#### ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR (30G)

#### ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR (30G)

NA KRUSZONYM LODZIE, Z BLINAMI GRYCZANYMI, JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM,  
CYTRYNĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

SERVED ON CRUSHED ICE WITH BUCKWHEAT BLINI,  
QUAIL EGG, LEMON AND SOUR CREAM

\*\*\*\* 490 zł

\*\*\*\*\* 790 zł

#### FOIE GRAS NA CHAŁCE Z KONFITURĄ

#### FOIE GRAS ON A CHALLAH

Z CEBULI I GRUSZEK, Z SOSEM PORTO

WITH ONION AND PEAR JAM, WITH PORTO SAUCE

86 zł

#### GRILLOWANY OSCYPEK Z BOCZKIEM

#### GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE

#### 'OSCYPEK' WITH BACON

KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI I ŻURAWINĄ  
W DOMOWYM OCCIE CHERRY

RED ONION MARMELADE,  
AND CRANBERRIES IN HOMEMADE CHERRY VINEGAR

58 zł

#### TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI

#### BEEF TARTARE WITH PICKLES

SZALOTKĄ, GORCZYCĄ, ŻÓŁTKIEM I MAJONEZEM ZIOŁOWYM  
SHALLOTS, MUSTARD, EGG YOLK AND HERBAL MAYONNAISE

72 zł

#### TATAR Z TUŃCZYKA

#### TUNA TARTARE

Z AWOKADO, KOLENDRĄ I SEZAMEM

WITH AVOCADO, CILANTRO AND SESAME

64 zł



## SIGNATURE DISH



### Oscypek



TO POLSKI TWARDY, WĘDZONY SER REGIONALNY CHRONIONY PRZEZ PRAWO UNIJNE. TRADYCYJNIE JEGO WYROBEM TRUDNIĄ SIĘ BACOWIE NA HALI. PRODUKOWANY W POSTACI NIEDUŻYCH, WRZECIONOWATYCH BLOKÓW Z TYPOWYM DLA REGIONU ZDOBIENIEM BRZEGÓW. ZDOBIENIE ODCISKANE JEST W DREWNIANEJ FOREMCE, TZW. „OSCYPIORCE”. WŁAŚNIE NAZWY TYCH FOREMEK NAJPRAWDOPODOBNIEJ POCHODZI NAZWA SERA.

IS A SMOKED CHEESE MADE OF SALTED SHEEP MILK EXCLUSIVELY IN THE TATRA MOUNTAINS REGION OF POLAND. OSCYPEK IS MADE BY AN EXPERT NAMED “BACA”, A TERM ALSO DENOTING A SHEPHERD IN THE MOUNTAINS. PRODUCED IN THE FORM OF SMALL, SPINDLE-SHAPED BLOCKS WITH EDGE DECORATION TYPICAL OF THE REGION. THE DECORATION IS IMPRINTED IN A SPLITTING WOODEN MOLD, THE SO-CALLED “OSCYPIORKA.” THE CHEESE MOST LIKELY GETS ITS NAME FROM THIS MOLD.

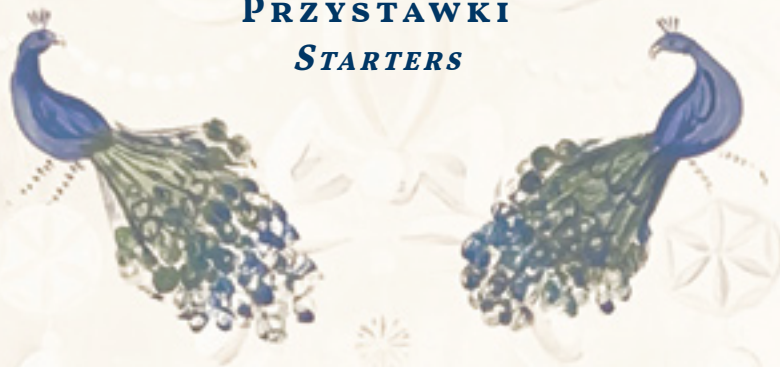
GRILLOWANY OSCYPEK Z BOCZKIEM, KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI I ŻURAWINĄ W DOMOWYM OCCIE CHERRY

GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE ‘OSCYPEK’ WITH BACON, RED ONION MARMELADE, AND CRANBERRIES IN HOMEMADE CHERRY VINEGAR

58 zł

## PRZYSTAWKI

### STARTERS



### KREWETKI TYGRYSIE TIGER PRAWNS

SMAŻONE Z CZOSNKIEM I CHILLI W SOSIE WINNO-MĄSLANYM,  
Z POMIDORKAMI CHERRY, NATKĄ PIETRUSZKI I GRZANKĄ CZOSNKOWĄ  
FRIED IN GARLIC AND CHILLI, WITH BUTTER-WINE SAUCE,  
LEAF PARSLEY CHERRY TOMATOES AND GARLIC TOAST

84 zł

### SALAATKA Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SALAD WITH SLOW FARM CHICKEN

AWOKADO, PIECZARKAMI, PARMEZANEM  
ORAZ DRESSINGIEM WINEGRET  
AVOCADO, MUSHROOMS, PARMESAN  
AND VINAIGRETTE DRESSING

64 zł

### SALAATKA GRECKA GREEK SALAD

FETA, OGÓREK, CZERWONA CEBULA, POMIDORY KOKTAJLOWE,  
PAPRYKA, OLIWKI, DRESSING WINEGRET  
FETA, CUCUMBER, RED ONION, CHERRY TOMATOES, PEPPERS,  
OLIVES, VINAIGRETTE DRESSING

62 zł



**ZUPY**  
**SOUPS**



**CONSOMMÉ Z PRZEPIÓRKI**  
**CONSOMMÉ OF QUAIL**

ZE SZPECLAMI I KOPERKIEM  
*WITH BATTER NOODLES 'SZPECLE' AND DILL*

**38 zł**

**FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA**  
**FRENCH ONION SOUP**

Z GRZANKĄ I SEREM GRUYERE  
*WITH TOAST AND GRUYERE CHEESE*

**38 zł**

**KREM Z ZIELONYCH SZPARAGÓW**  
**CREAM OF GREEN ASPARAGUS**

I ZIELONEGO GROSZKU  
Z KLUSECZKAMI MIĘTOWYMI  
*AND GREEN PEAS SOUP*  
*WITH MINT BATTER DUMPLINGS*

**42 zł**



**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**



**STEKI**  
**STEAKS**

**POŁĘDWICA WOŁOWA**  
**BEEF TENDERLOIN**

140 zł / 200g

**ANTRYKOT**  
**ENTRECOTE**

220 zł / 350-400 g

**T-BONE**

290 zł / 550-600 g

**DODATKI**  
**EXTRAS**

**20 zł**

ZIEMNIAK Z OGNISKA  
Z MASŁEM CZOSNKOWYM

*CAMPFIRE POTATO WITH GARLIC BUTTER*

SZPINAK SMAŻONY NA MASŁE Z CZOSNKIEM  
*SPINACH WITH BUTTER AND GARLIC*

WARZYWA GRILLOWANE  
*GRILLED VEGETABLES*

FRYTKI STEKOWE  
*STEAK FRIES*

SZPARAGI Z PARMEZANEM  
*ASPARAGUS WITH PARMESAN*

PURÉE KUKURYDZIANE Z CHILLI  
*CORN PURÉE WITH CHILLI*

**Sosy**  
**SAUCES**

**15 zł**

BOROWIK  
*BOLETUS MUSHROOMS*

GORGONZOLA

ZIELONY PIEPRZ  
*GREEN PEPPER*

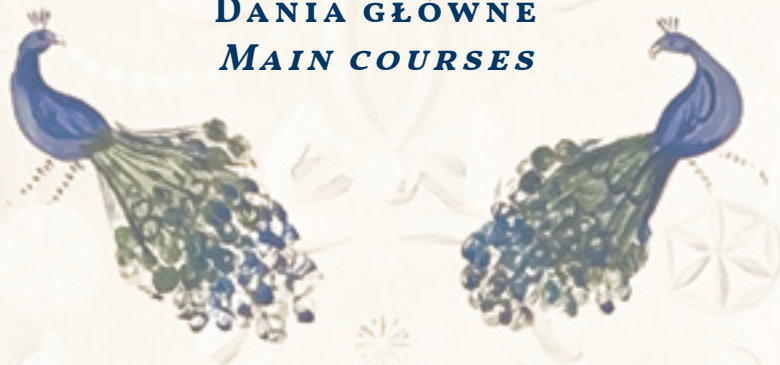
**BURGER 9 OZ**

W BULCE BRIOCHE Z SEREM CHEDDDAR, BEKONEM,  
GRILLOWANĄ CEBULĄ I OGÓRKIEM KISZONYM; SALATKA LUB FRYTKI  
*IN BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, BACON,  
GRILLED ONION AND AND PICKLED CUCUMBER; SALAD OR FRENCH FRIES*

**96 zł**



**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**



**COMBER Z JELENIA A'LA WELLINGTON**  
**DEER WELLINGTON**

ZE SZPARAGAMI, PORTOBELLO I SOSEM MARSALA  
WITH ASPARAGUS, PORTOBELLO AND MARSALA SAUCE

**132 zł**

**PIECZONE UDKO Z KACZKI**  
**ROASTED DUCK LEG**

Z MODRĄ KAPUSTĄ, KLUSKAMI ŚLĄSKIMI  
I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ  
WITH RED CABBAGE, SILESIA POTATO DUMPLINGS  
AND CARAMELIZED ONIONS

**96 zł**

**KOTLET MIELONY WOŁOWO-WIEPRZOWY**  
**MINCED BEEF AND PORK CUTLET**

Z PUREE ZIEMNIACZANYM I ZASMAŻANYMI BURAKAMI  
WITH MASHED POTATOES AND FRIED BEETS

**86 zł**

**POLICZKI WOŁOWE**  
**BEEF CHEEKS**

W SOSIE Z CZERWONEGO WINA Z GRATIN Z BIAŁEJ KAPUSTY  
I SZPINAKU ORAZ RAGOÛT Z ZIELONYCH WARZEW  
IN RED WINE SAUCE WITH WHITE CABBAGE AND SPINACH GRATIN  
AND GREEN VEGETABLE RAGOÛT

**108 zł**

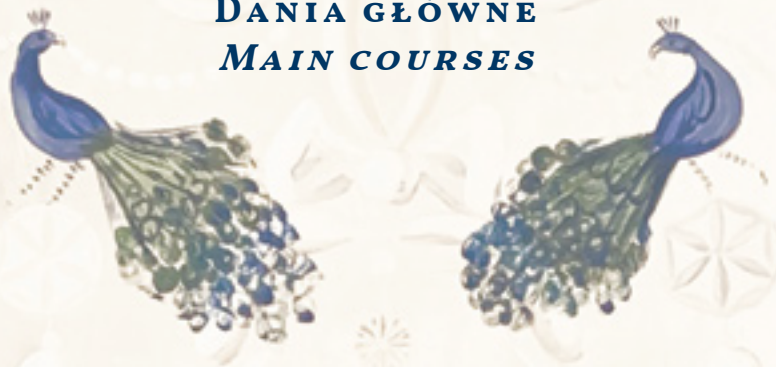
**STAROPOLSKI KOTLET SCHABOWY**  
**BREADED PORK CHOP**

Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI, KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,  
POMIDORKAMI CHERRY Z CEBULKĄ ORAZ MIZERIĄ  
WITH ROASTED POTATOES, FRIED CABBAGE, CHERRY TOMATOES  
WITH ONION AND CREAMY CUCUMBER SALAD

**86 zł**



**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**



**OKOŃ MORSKI**  
**SEA BASS**

Z ZIEMNIAKAMI SZAFRANOWYMI, DZIKIM BROKULEM,  
MARCHEWKĄ, KALAFIOMEM I SOSEM BEURRE BLANC  
*WITH SAFFRON POTATOES, WILD BROCCOLI,  
CARROTS, CAULIFLOWER AND BEURRE BLANC SAUCE*

**104 zł**

**OŚMIORNICA**  
**OCTOPUS**

NA SAŁATCE Z CIECierzycy i selerem naciowym  
*ON CHICKPEA SALAD AND CELERY*

**108 zł**

**TAGLIATELLE Z TRUFLAMI**  
**TAGLIATELLE WITH TRUFFLES**

I PARMEZANEM  
*AND PARMESAN*

**112 zł**

**PLACKI Z CUKINII**  
**ZUCCHINI PANCAKES**

Z CHUTNEY POMIDOROWYM Z CHILLI I IMBIREM  
*WITH TOMATO CHUTNEY WITH CHILLI AND GINGER*

**64 zł**

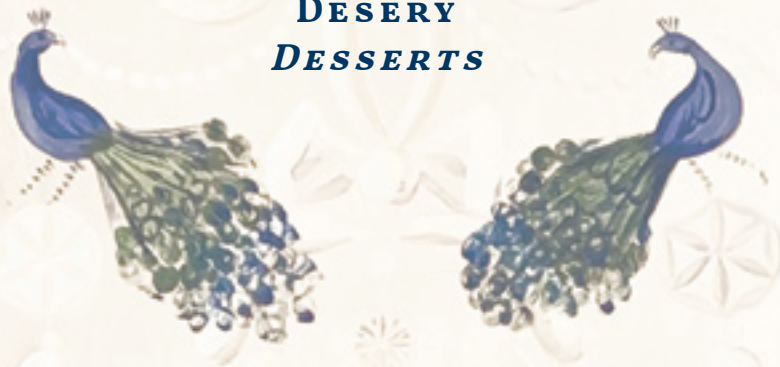
**PIEROGI RUSKIE**  
**POTATO AND CHEESE DUMPLINGS**

OMASTA, PRAŻONA CEBULA I KWAŚNA ŚMIETANA  
*SERVED WITH BUTTER, FRIED ONION AND SOUR CREAM*

**56 zł**



**DESERY**  
**DESSERTS**



**FONDANT CZEKOLADOWY**  
**CHOCOLATE FONDANT**

Z LODAMI ŚMIETANKOWYMI Z SOSEM MALINOWYM  
*WITH SWEET CREAM ICE CREAM AND RASPBERRY SAUCE*

**46 zł**

**EKLER**  
**ECLAIR**

Z KREMEM KAWOWYM,  
LODAMI AMARETTO I OWOCAMI SEZONOWYMI  
*WITH COFFEE CREAM,  
AMARETTO ICE CREAM AND SEASONAL FRUIT*

**48 zł**

**CRÈME BRÛLÉE**  
**CRÈME BRÛLÉE**

Z OWOCAMI  
*WITH FRUIT*

**42 zł**

## NAPOJE GORĄCE *HOT DRINKS*

### KAWA ILLY / *ILLY COFFEE*

AMERICANO - <b>18 zł</b>	FLAT WHITE - <b>20 zł</b>
ESPRESSO - <b>18 zł</b>	CAPPUCCINO - <b>20 zł</b>
DOUBLE ESPRESSO - <b>20 zł</b>	CAFFÈ LATTE - <b>20 zł</b>

KAWA PO IRLANDZKU / *IRISH COFFEE* - **35 zł**  
CZEKOLADA NA GORĄCO / *HOT CHOCOLATE* - **20 zł**

### HERBATA LIŚCIASTA / *LEAF TEA* - **24 zł**

#### RONNEFELDT

CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / OWOCOWA  
*BLACK / EARL GREY / GREEN / FRUIT*

## NAPOJE ZIMNE *COLD DRINKS*

### WODA / *WATER*

ACQUA PANNA 0,25 L - <b>16 zł</b>
ACQUA PANNA 0,75 L - <b>30 zł</b>
S.PELLEGRINO 0,25 L - <b>16 zł</b>
S.PELLEGRINO 0,75 L - <b>30 zł</b>
FIJI 0,5 L - <b>30 zł</b>

### NAPOJE GAZOWANE / *SODA*

COCA-COLA 0,25 L - <b>16 zł</b>
COCA-COLA ZERO 0,25 L - <b>16 zł</b>
FANTA 0,25 L - <b>16 zł</b>
SPRITE 0,25 L - <b>16 zł</b>
FEVER TREE TONIC WATER 0,2 L - <b>18 zł</b>
RED BULL 0,25 L - <b>26 zł</b>

### LEMONIADA / *LEMONADE*

KLASYCZNA / <i>CLASSIC</i> 0,25 L - <b>20 zł</b>
SEZONOWA / <i>SEASONAL</i> 0,25 L - <b>20 zł</b>

## SOKI / *JUICES*

### WYCISKANE / *SQUEEZED*

POMARAŃCZOWY / <i>ORANGE</i> 0,25 L - <b>30 zł</b>
GREJPFRUTOWY / <i>GRAPEFRUIT</i> 0,25 L - <b>30 zł</b>

### BUTELKA / *BOTTLE*

POMARAŃCZOWY / <i>ORANGE</i> 0,25 L - <b>16 zł</b>
GREJPFRUTOWY / <i>GRAPEFRUIT</i> 0,25 L - <b>16 zł</b>
JABŁKOWY / <i>APPLE</i> 0,25 L - <b>16 zł</b>
POMIDOROWY / <i>TOMATO</i> 0,25 L - <b>16 zł</b>

## ALKOHOLE ALCOHOLS

### COGNAC 2 CL | 4 CL

HENNESSY PARADIS - **390 zł | 690 zł**

HENNESSY V.S. - **45 zł**

HENNESSY X.O. - **165 zł**

MARTELL CORDON BLEU - **160 zł**

RÉMY MARTIN LOUIS XIII - **1050 zł | 1850 zł**

### SINGLE MALT WHISKY 2 CL | 4 CL

ARBEG TEN - **55 zł**

ARBEG TWENTY ONE - **295 zł | 490 zł**

BALVENIE 12 Y.O. DOUBLEWOOD - **45 zł**

BALVENIE 14 Y.O. CARIBBEAN CASK - **55 zł**

BALVENIE 21 Y.O. PORT WOOD - **175 zł**

GLEN BRETON ICE WINE 12 Y.O. - **80 zł**

GLENFIDDICH 30 Y.O. - **265 zł | 490 zł**

GLENMORANGIE SIGNET - **125 zł**

HAKUSHU 18 Y.O. - **210 zł | 390 zł**

LAGAVULIN 16 Y.O. - **70 zł**

MACALLAN 12 Y.O. DOUBLE CASK - **60 zł**

MACALLAN 18 Y.O. DOUBLE CASK - **290 zł**

MACALLAN 30 Y.O. DOUBLE CASK - **1100 zł | 1950 zł**

TALISKER 10 Y.O. - **35 zł**

### BLENDED WHISKY 4 CL

CHIVAS REGAL 12 Y.O. - **30 zł**

CHIVAS REGAL 18 Y.O. - **65 zł**

HIBIKI HARMONY SUNTORY - **105 zł**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 Y.O. - **25 zł**

### BOURBON / WHISKEY 4 CL

JACK DANIEL'S OLD NO.7 - **25 zł**

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL - **50 zł**

WOODFORD RESERVE - **40 zł**

### CALVADOS 4 CL

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE - **35 zł**

### VODKA 4 CL

BELVEDERE - **35 zł**

BELVEDERE LAKE BARTĘŻEK - **45 zł**

BELVEDERE SMOGÓRY FOREST - **45 zł**

CARPATIA - **80 zł**

CHOPIN POTATO - **35 zł**

GREY GOOSE - **40 zł**

KRZESKA - **45 zł**

### GIN 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE - **25 zł**

DRUMSHANBO IRISH - **50 zł**

HENDRICK'S - **40 zł**

ROKU JAPANESE CRAFT GIN - **35 zł**

### TEQUILA 4 CL

HERRADURA - **55 zł**

### RUM 4 CL

BUMBU - **35 zł**

RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA - **50 zł**

RON ZACAPA - **95 zł**

### PIWO / BEER

CORONA 0,355 L - **25 zł**

GRIMBERGEN BLANCHE 0,33 L - **25 zł**

GRIMBERGEN BLONDE 0,33 L - **25 zł**


GUINNESS 0,44 L - **25 zł**

HEINEKEN 0,33 L - **25 zł**

HEINEKEN 0,0% 0,33 L - **20 zł**

TYSKIE 0,33 L - **20 zł**





# *Królewskie śniadania*

## *Royal Breakfast*



Gavi Restaurant od samego rana tętni życiem serwując prawdziwą śniadaniową ucztę zarówno dla gości Bachleda Luxury Hotel, jak i dla wszystkich, którzy w iście królewski sposób chcą rozpocząć dzień. Śniadanie obejmuje szeroki wybór dań w formie bufetu, wykwintne dania à la carte i bąbelki, by celebrować dzień od samego początku.

Gavi Restaurant is a vibrant setting for both residents and non-residents to start their day with a real treat.

Our breakfast offering features wide range buffet, exquisite à la carte and bubbles to start celebrating day since the very beginning.

**CENA:**

**PRICE:**

**140 zł**



*Gavi*

RESTAURANT



@GAVIRESTAURANTPL