



HOTEL AQUA
SOPOT


DESTIGO
HOTELS



HOTEL AQUA
SOPOT


DESTIGO
HOTELS

RESTAURACJA
aQuarella

Menu

Przystawki | Starters

Carpaccio wołowe

suszone pomidory | kapary | Grana Padano | rukola | oliwa cytrynowa

Beef carpaccio

dried tomatoes | capers | Grana Padano | arugula | lemon olive oil



49 PLN
100g/60g

Sałata z grillowanych warzyw

papryka | cukinia | bakłażan | piklowana czerwona cebula | kozi ser | ziołowy vinaigrette

Grilled vegetable salad

paprika | zucchini | eggplant | pickled red onion | goat cheese | herbs vinaigrette



39 PLN
200g

Zupy | Soups

Potrójny rosół

wołowina | gęsina | kurczak | pierożki z pieczoną kaczką

Triple broth

beef | goose | chicken | dumplings with baked duck



29 PLN
250ml

Żurek z chrzanowym purée ziemniaczanym

zakwas żytni | biała kiełbasa | suszone prawdziwki | jajko przepiórcze | chrzanowe purée ziemniaczane

Sour soup with horseradish and potato purée

rye sourdough | white sausage | dried porcini mushrooms | quail egg | horseradish and potato purée



34 PLN
250ml

Dania główne | Main courses

Pieczony halibut

ziołowa kruszonka | dziki brokuł | pomidor cherry | cytrynowe risotto | szpinakowa oliwa

Baked halibut

herbal crumble | wild broccoli | cherry tomato | lemon risotto | spinach olive oil



64 PLN
180g/150g/120g

Zrazik wieprzowy

wędzonka | kiszony ogórek | karmelizowana cebula | gnocchi | burak | sos balsamico

Pork loin

smoked meat | pickled cucumber | caramelized onion | gnocchi | beet | balsamic sauce



59 PLN
200g/100g/120g

Pierś z gęsi confit

żurawina | pieczone jabłko | modra kapusta | opiekane ziemniaki

Confit goose breast

cranberries | baked apple | red cabbage | roasted potatoes



69 PLN
200g/150g/100g

Burger

wołowina | bekon | ser cheddar | konfitura z czerwonej cebuli | korniszon | brioszka | frytki steakhouse

Burger

beef | bacon | cheddar cheese | caramelized red onion | gherkin | brioche | steakhouse fries



56 PLN
180g/100g/150g

Pierogi

gęsina | cebula | suszone prawdziwki | wiejska śmietana

Dumplings

goose | onion | dried porcini mushrooms | cream



42 PLN
ok 350g

Makaron udon

warzywa | młody szpinak | grzyby shitake | sos teryaki | sos sojowy | curry | pierś z kurczaka

Udon noodles

vegetables | young spinach | shitake mushrooms | teriyaki sauce | soy sauce | curry | chicken breast



48 PLN
120g/150g

Desery | Desserts

Szarlotka

karmelizowane jabłka | żurawina | migdały | kruszonka

Apple pie

caramelized apples | cranberries | almonds | crumble



29 PLN
200g/45g

Crème brûlée

dynia | wanilia | lody pomarańczowe

Crème brûlée

pumpkin | vanilla | orange ice cream



31 PLN
150g/45g

Legenda Legend



Danie zawierające alergeny
O szczegóły zapytaj kelnera
Dish with allergens. Ask waiter for details.



Danie wegetariańskie
Vegetarian dish



Danie z produktów
niezawierających gluten
Dish made with gluten-free
products



Danie wegańskie
Vegan dish

Szczegółowa karta alergenów znajduje się u Pracowników Restauracji.
A detailed list of allergens is available at Restaurant Employees.
Ceny zawierają podatek VAT The prices include tax.