



*Gavi*  
RESTAURANT

*menu*

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

Zapraszam na kulinarną podróż do 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.

Menu przygotowane przez Szefa Kuchni  
Menu prepared by the Chef

*Filip Graczy*

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



VEGETARIAN / DANIE WEGETARIAŃSKIE



VEGAN / DANIE WEGAŃSKIE



POLISH DISH / DANIE POLSKIE



LACTOSE-FREE / DANIE BEZ LAKTOZY



WILD FISH OR SOURCED FROM RESPONSIBLE FARMING /  
RYBA ŻYJĄCA DZIKO LUB Z ODPOWIEDZIALNEJ HODOWLI

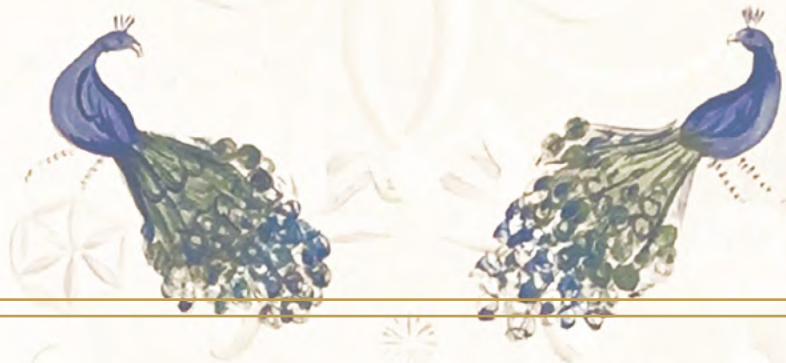


COFFEE AND TEA SOURCED FROM SUSTAINABLE CULTIVATION /  
KAWA ORAZ HERBATA POCHODZĄCA Z ZRÓWNOWAŻONEJ HODOWLI



LOW-GLUTEN PRODUCT - NOT COMPLETELY GLUTEN-FREE  
PRODUKT NISKOGLUTENOWY - NIE CAŁKOWICIE WOLNY OD GLUTENU

**PRZYSTAWKI KRÓLEWSKIE**  
**ROYAL STARTERS**



**ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR (30G)**  
**ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR (30G)**

PODAWANY NA KRUSZONYM LODZIE, Z GRYCZANYMI BLINAMI,  
JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, CYTRYNĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ  
SERVED ON CRUSHED ICE, WITH BUCKWHEAT BLINI,  
QUAIL EGG, LEMON AND SOUR CREAM



\*\*\*\*\* 786 zł

**CARPACCIO WOŁOWE ZE ŚWIEŻO STARTĄ CZARNĄ TRUFLĄ**  
**BEEF CARPACCIO WITH FRESHLY SHAVED BLACK TRUFFLE**

RUKOLA, SOS BALSAMICZNY I PŁATKI PARMIGIANO REGGIANO  
ROCKET SALAD WITH BALSAMIC SAUCE AND PETALS OF PARMIGIANO REGGIANO CHEESE



168 zł / 100 g

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z POLSKIMI RYDZAMI**  
**BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH**  
**POLISH SAFFRON MILK CAPS MUSHROOMS**

MUSZTARDA FRANCUSKA, ŻÓŁTKO JAJKA, MAJONEZ GRZYBOWY  
FRENCH MUSTARD, EGG YOLK, LOVAGE MAYONNAISE



118 zł / 100 g

**KONFITOWANY BOCZEK**  
**CONFIT PORK BELLY**

DELIKATNIE KONFITOWANY BOCZEK, PURÉE JABŁKOWE  
GENTLY CONFIT PORK BELLY, APPLE PURÉE

72 zł

OPUS  
LOUNGE BAR



WNĘTRZA W LONDYŃSKIM STYLU

INTERIORS IN LONDON STYLE



-1 PIĘTRO  
FLOOR

**PRZYSTAWKI**  
**STARTERS**



**GRILLOWANY OSCYPEK**  
**GRILLED OSCYPEK CHEESE**

*PIECZONE ŚLIWKI OTULONE BOCZKIEM,  
PODAWANE Z POLSKĄ KONFITURĄ Z ŻURAWINY  
BAKED DRIED PLUMS WRAPPED IN BACON,  
SERVED WITH POLISH CRANBERRY CONFITURE*



**78 zł**

**KREWETKI TYGRYSIE**  
**TIGER PRAWNS**

*SMAŻONE Z CZOSNKIEM I CHILLI W SOSIE MAŚLANYM NA BIAŁYM WINIE,  
Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, NATKĄ ZIELONEJ PIETRUSZKI I PODAWANE Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ  
FRIED IN CHILLI GARLIC, WITH BUTTER-WINE SAUCE, PARSLEY,  
CHERRY TOMATOES AND SERVED WITH GARLIC TOAST*



**96 zł**

**SALAATKA ZIELONE OGRODY**  
**GREEN GARDENS SALAD**

*Z SELEKCJĄ SAŁAT, OGÓRKIEM, AWOKADO, PIECZARKĄ ORAZ PARMEZANEM  
SELECTION OF LETTUCES, CUCUMBER, AVOCADO, CHAMPIGNON, AND PARMEGGIANO REGIANO*



**58 zł**

*DODATKOWO Z KAWALKAMI PIERSI KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SMAŻONYMI NA MAŚLE  
ADDITIONALLY, WITH BUTTER FRIED CORN CHICKEN*

**78 zł**

**SALAATKA ZE SMAŻONYM KOZIM SEREM**  
**FRIED GOAT CHEESE SALAD**

*SALAATA RZYMSKA, CUKINIA, OGÓREK, POMIDORKI, SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY  
ROMAINE LETTUCE, ZUCCHINI, CUCUMBER, TOMATOES, HONEY AND MUSTARD SAUCE*



**78 zł**

# Nagrody Awards

2020 WINNER



2021 WINNER



2024 WINNER



LUXURY INTERIOR DESIGN - EUROPE WINNER



POLAND BEST 100 RESTAURANTS



**ZUPY**  
**SOUPS**



**KREM Z KALAFIORA Z CZARNĄ TRUFLĄ I SHISO**  
**CAULIFLOWER VELOUTÉ WITH BLACK TRUFFLE AND SHISO**

*AKSAMITNY KREM O SUBTELNYM AROMACIE TRUFLI*  
*VELVETY CAULIFLOWER VELOUTÉ WITH DELICATE TRUFFLE AROMA*

**46 zł**

**CONSOMMÉ GRZYBOWE**  
**WILD MUSHROOM CONSOMMÉ**

*Z RAVIOLI Z POLSKICH LEŚNYCH GRZYBÓW*  
*WITH POLISH WILD MUSHROOM RAVIOLI*

**48 zł**

**DANIA RYBNE**  
**FISH DISH**

**FILET Z PSTRĄGA DOLINY PRĄDNIKA (OJCÓW)**  
**PRĄDNIK VALLEY TROUT FILLET, OJCÓW**

*PURÉE Z MARCHWI, SOS BEURRE BLANC*  
*CARROT PURÉE, BEURRE BLANC*

**116 zł**



**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**



**POLICZKI WOŁOWE**  
**DUSZONE W NISKIEJ TEMPERATURZE**  
***SLOW-BRAISED BEEF CHEEKS***



*W SOSIE WŁASNYM, SEZONOWE WARZYWA, PLACEK ZIEMNIACZANY,*  
*IN ITS OWN SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, POTATO PANCAKE*

**116 zł / 200 g**

**POŁĘDWICA WOŁOWA**  
***FILET OF BEEF***

*ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM, SOS ZE SMARDZAMI*  
*ROSEMARY ROASTED POTATOES, SAUCE WITH MORELS*

**196 zł / 200 g**

**POŁĘDWICA Z JELENIA A'LA WELLINGTON**  
***DEER SIRLOIN A'LA WELLINGTON***

*W SZYNCE PARMEŃSKIEJ, ZAPIECZONE W CIEŚCIE FRANCUSKIM,*  
*PODANE Z PUREE Z KASZTANÓW I BOCZNIAKIEM KRÓLEWSKIM Z SOSEM PORTO*  
*RAPPED WITH PARMA HAM & BAKED IN PUFF PASTRY, SERVED WITH CHESTNUTS PUREE*  
*AND ROYAL OYSTER MUSHROOM WITH PORT WINE REDUCTION SAUCE*

**176 zł / 100 g**

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



*PURÉE ZIEMNIACZANE, MŁODA KAPUSTA NA MAŚLE*  
*POTATO PURÉE, YOUNG CABBAGE IN BUTTER*

**86 zł / 200 g**

**PULPETY WOŁOWO-WIEPRZOWE**  
***BEEF & PORK MEATBOLLS***



*DELIKATNE PULPETY, PURÉE ZIEMNIACZANE, ŚWIEŻA MIZERIA*  
*TENDER MEATBALLS, POTATO PURÉE, FRESH CUCUMBER SALAD*

**78 zł**

OPUS  
LOUNGE BAR



KOKTAJLE W STYLU HIGH FASHION  
COCKTAILS IN HIGH FASHION STYLE



-1 PIĘTRO  
FLOOR



**INNE DANIA GŁÓWNE**  
**OTHER MAIN COURSES**

**MAKARON TAGLIATELLE ZE ŚWIEŻO STARTĄ  
CZARNĄ TRUFLĄ W SOSIE MAŚLANYM**  
*TAGLIATELLE WITH FRESHLY SHAVED  
BLACK TRUFFLE IN BUTTER SAUCE*

**158 zł**

**STEK Z KALAFIORA**  
*STAKE OF CAULIFLOWER*

GRILLOWANY W ZIOŁACH PODAWANY Z ZIELONYMI WARZYWAMI I PUREE Z MARCHWI  
*GRILLED IN HERBS, SERVED WITH GREEN VEGETABLES & CARROT PUREE*

**68 zł**

**RISOTTO GRZYBOWE**  
*WILD MUSHROOM RISOTTO*

POLSKI BOROWIK SZLACHETNY, PODGRZYBEK, KURKI I BOCZNIAK KRÓLEWSKI  
*POLISH BOLETUS, BAY BOLETE, CHANTERELLE AND ROYAL OYSTER MUSHROOM*

**68 zł**

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

CEBULA ZŁOCONA NA MAŚLE, KWAŚNA ŚMIETANA, CHRUPIĄCY BOCZEK  
*GOLDEN BUTTERED ONION, SOUR CREAM, CRISPY BACON*

**68 zł**

OPUS  
LOUNGE BAR



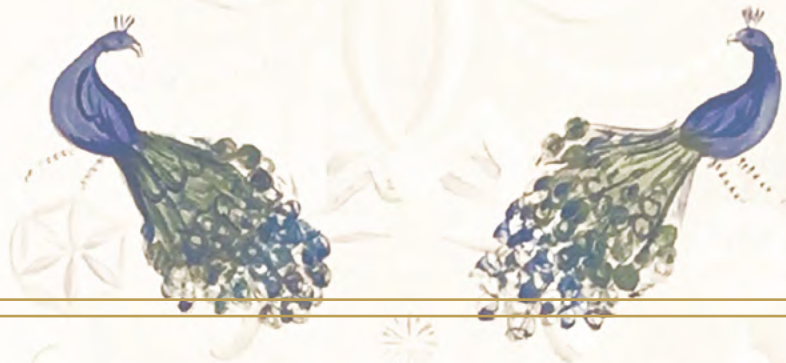
KLUBOWE MENU W LONDYŃSKIM STYLU

CLUB MENU IN LONDON STYLE



-1 PIĘTRO  
FLOOR

**DESERY**  
**DESSERTS**



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

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

**68 zł**



**CRÈME BRÛLÉE**  
**CRÈME BRÛLÉE**

**49 zł**

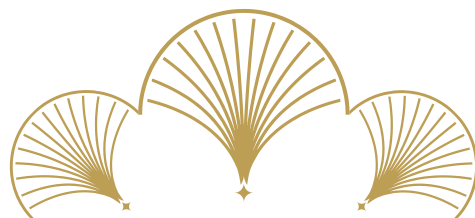


**TIRAMISU**  
**TIRAMISU**

MASCARPONE, KAWA, BISZKOPTY  
MASCARPONE, COFFEE, SPONGE BISCUITS

**48 zł**





UKRYTY W PODZIEMIACH HOTELU OPUS LOUNGE BAR TO WIĘCEJ,  
NIŻ MIEJSCE Z SZEROKĄ OFERTĄ ALKOHOLI Z CAŁEGO ŚWIATA,  
TO STARANNIE SKOMPONOWANE KOKTAJLE TWORZONE  
PRZEZ ŚWIATOWEJ KLASY BARMANÓW.

HIDDEN ON -1 FLOOR COCKTAIL BAR IS MORE THAN A PLACE WITH  
A WIDE RANGE OF ALCOHOLS FROM AROUND THE WORLD,  
IT IS A PLACE WHERE YOU WILL FIND CAREFULLY COMPOSED  
COCKTAILS CREATED BY WORLD-CLASS BARTENDERS.



**-1** PIĘTRO  
FLOOR



**OPUS**  
LOUNGE BAR





# Cygara Cigars

Poznaj ofertę naszych cygar.  
*Discover our cigar offer*

RAMON ALLONES SMALL CLUB CORONAS

**90 zł**

MONTECRISTO OPEN MASTER

**140 zł**

H.UPMANN MAGNUM 54

**165 zł**

ROMEO Y JULIETA WIDE CHURCHILLS

**190 zł**



## ALKOHOLE ALCOHOLS

### COGNAC 2 CL | 4 CL

HENNESSY PARADIS - **440 zł | 780 zł**

HENNESSY V.S. - **45 zł**

HENNESSY X.O. - **190 zł**

MARTELL CORDON BLEU - **160 zł**

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

### SINGLE MALT WHISKY 2 CL | 4 CL

ARDBEG TEN - **55 zł**

ARDBEG TWENTY ONE - **295 zł | 530 zł**

BALVENIE 12 Y.O. DOUBLE WOOD - **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. - **295 zł | 530 zł**

HAKUSHU 18 Y.O. - **275 zł | 475 zł**

LAGAVULIN 16 Y.O. - **70 zł**

MACALLAN 12 Y.O. - **60 zł**

MACALLAN 18 Y.O. - **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**

CHIVAS REGAL 25 Y.O. - **120 zł**

HIBIKI HARMONY SUNTORY - **105 zł**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 Y.O. - **30 zł**

### BOURBON / WHISKEY 4 CL

JACK DANIEL'S OLD NO.7 - **30 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 - **50 zł**

BELVEDERE SMOGÓRY FOREST - **50 zł**

CHOPIN POTATO - **35 zł**

GREY GOOSE - **40 zł**

KRZESKA - **44 zł**

### GIN 4 CL

BEEFEATHER - **30 zł**

BOMBAY SAPPHIRE - **30 zł**

GIN MARE - **45 zł**

HENDRICK'S - **45 zł**

ROKU JAPANESE CRAFT GIN - **35 zł**

### TEQUILA 4 CL

HERRADURA - **55 zł**

### RUM 4 CL

BUMBU - **35 zł**

RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA - **55 zł**

RON ZACAPA XO - **95 zł**

### PIWO / BEER

GRIMBERGEN BLANCHE 0,33 L - **25 zł**

GRIMBERGEN BLONDE 0,33 L - **25 zł**

GUINNESS 0,44 L - **30 zł**

HEINEKEN 0,33 L - **25 zł**

HEINEKEN 0,0% 0,33 L - **25 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**



## 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>18 zł</b>
ACQUA PANNA 0,75 L - <b>35 zł</b>
S.PELLEGRINO 0,25 L - <b>18 zł</b>
S.PELLEGRINO 0,75 L - <b>35 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>22 zł</b>
RED BULL 0,25 L - <b>26 zł</b>



### LEMONIADA / *LEMONADE*

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

## SOKI / *JUICES*

### WYCISKANE / *SQUEEZED*

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

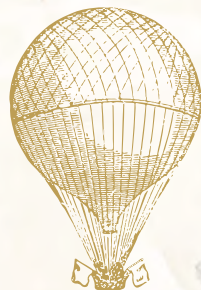
### BUTELKA / *BOTTLE*

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



PODZIEL SIĘ Z NAMI SWOIM KULINARNYM DOŚWIADCZENIEM.  
*SHARE YOUR CULINARY EXPERIENCE WITH US.*

*What is done with love is done well*  
*Vincent Van Gogh*



A GREAT  
CULINARY JOURNEY

*with Gavi*



#GAVIRESTAURANT

@GAVIRESTAURANT

WWW.GAVIRESTAURANT.PL

