



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

Kamil Pacult

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 managera 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 WEGETARIANSKIE



VEGAN / DANIE WEGAŃSKIE



INSPIRED BY HER



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

PRZYSTAWKI
STARTERS



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

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

***** 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

112 zł

CARPACCIO WOŁOWE Z TRUFLĄ
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE

RUKOLA, SOS BALSAMICZNY, PARMEZAN
ARUGULA, BALSAMIC SAUCE, PARMESAN CHEESE

109 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
Z ŚWIEŻĄ TRUFLĄ
BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH FRESH TRUFFLES

PIKLE, MUSZTARDA FRANCUSKA, ŻÓŁTKO Z JAJKA, MAJONEZ LUBCZYKOWY
PICKLES, FRENCH MUSTARD, EGG YOLK, LOVAGE MAYONNAISE

124 zł



SPECJALNOŚĆ KUCHNI
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 BŁOKÓW Z TYPOWYM DLA REGIONU ZDOBIENIE BRZEGÓW. ZDOBIENIE ODCISKANE JEST W DREWNIANEJ FOREMCE, TZW. "OSCYPIORCE". WŁAŚNIE OD NAZWY TYCH FOREMEK NAJPRAWDOPODOBNIEJ POCHODZI NAZWA SERA.

IS A SMOKED CHEESE MADE OF SALTED SHEEP MILK EXCLUSIVELY IN THE TATRA MOUNTAIN 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.

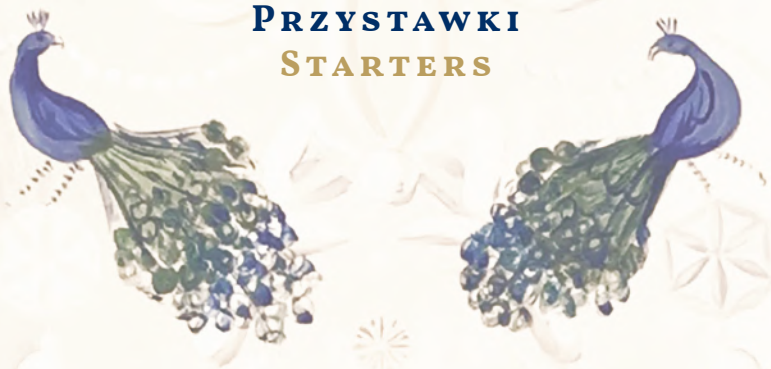
GRILLOWANY OSCYPEK Z BOCZKIEM
GRILLED OSCYPEK CHEESE WITH BACON

Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI ORAZ ŻURAWINĄ W DOMOWYM OCCIE CHERRY
RED ONION CONFIT, CRANBERRIES IN HOMEMADE CHERRY VINEGAR



72 zł

PRZYSTAWKI STARTERS



GRILLOWANY OSCYPEK Z BOCZKIEM GRILLED OSCYPEK CHEESE WITH BACON

Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI ORAZ ŻURAWINĄ W DOMOWYM OCCIE CHERRY
RED ONION CONFIT, CRANBERRIES IN HOMEMADE CHERRY VINEGAR

72 zł



KREWETKI TYGRYSIE TIGER PRAWNS

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

88 zł



SALATKA CEZAR CAESAR SALAD

SALATA RZYMSKA, CHRUPIAĄCY BOCZEK, POMIDOR, PARMEZAN, SOS CEZAR
ROMAINE LETTUCE, CRISPY BACON, TOMATO, PARMESAN, CAESAR DRESSING

KREWETKI TYGRYSIE
TIGER PRAWNS

98 zł

KURCZAK KUKURYDZIANY
CORN-FED CHICKEN

68 zł

SALATKA Z KOZIM SEREM GOAT CHEESE SALAD

SALATA RZYMSKA, MARYNOWANA CUKINIA,
OGÓREK W OCCIE JABŁKOWYM I POMIDORKI KOKTAJLOWE
ROMAINE LETTUCE, MARINATED ZUCCHINI
CUCUMBER IN APPLE CIDER VINEGAR AND CHERRY TOMATOES

68 zł



Nagrody Awards

2020 WINNER



2021 WINNER



2024 WINNER



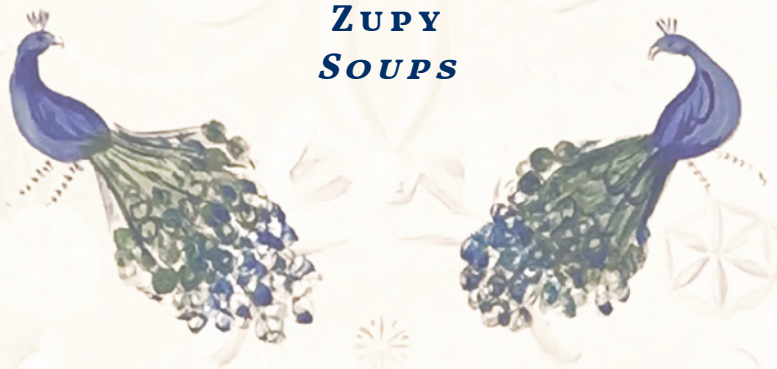
LUXURY INTERIOR DESIGN - EUROPE WINNER



POLAND BEST 100 RESTAURANTS



ZUPY
SOUPS



BULION Z MAKARONEM
BROTH WITH NOODLES

MAKARON PIETRUSZKOWY, JULIENNE WARZYWNE
PARSLEY PASTA, JULIENNE VEGETABLES

44 zł

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA
FRENCH ONION SOUP

Z GRZANKĄ I SEREM GRUYERE
WITH TOAST AND GRUYERE CHEESE

42 zł

OPUS
LOUNGE BAR



WNĘTRZA W LONDYŃSKIM STYLU

INTERIORS IN LONDON STYLE



-1

PIĘTRO
FLOOR

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

POŁĘDWICA WOŁOWA
BEEF TENDERLOIN



ZIELONE SZPARAGI, FRYTKI, SOS BOROWIKOWY
GREEN ASPARAGUS, FRENCH FRIES, PORCINI MUSHROOM SAUCE

185 zł /200g

COMBER Z SARNY
ROE DEER LOIN

CHORIZO, ZIEMNIAK, DYNIA ORAZ SOS JAŁOWCOWY
CHORIZO, POTATO, PUMPKIN AND JUNIPER SAUCE

175 zł

BURGER 9 OZ

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

108zł

OPUS
LOUNGE BAR



KOKTAJLE W STYLU HIGH FASHION
COCKTAILS IN HIGH FASHION STYLE



-1

PIĘTRO
FLOOR

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

COMBER JAGNIĘCY
LAMB LOIN

GRATIN, PARMEZAN ORAZ TOPINAMBUR
GRATIN, PARMESAN AND JERUSALEM ARTICHOKE

165 zł



UDO GĘSIE
GOOSE LEG

Z MODRĄ KAPUSTĄ, JABŁKIEM I KLUSKAMI LENIWYMI Z MARCHEWKĄ
WITH RED CABBAGE, APPLE AND "LAZY DUMPLINGS" WITH CARROT

106 zł

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ
BREADED PORK CHOP WITH BONE

PURÉE ZIEMNIACZANE Z TRUFLĄ I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
POTATO PURÉE WITH TRUFFLE AND SAUTÉED CABBAGE

86 zł



DORADA
SEA BREAM

SALATA RZYMSKA, POMIDORY KOKTAJLOWE, CUKINIA, SOS MAŚLANY
ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, ZUCCHINI, BUTTER SAUCE

124 zł



OPUS
LOUNGE BAR



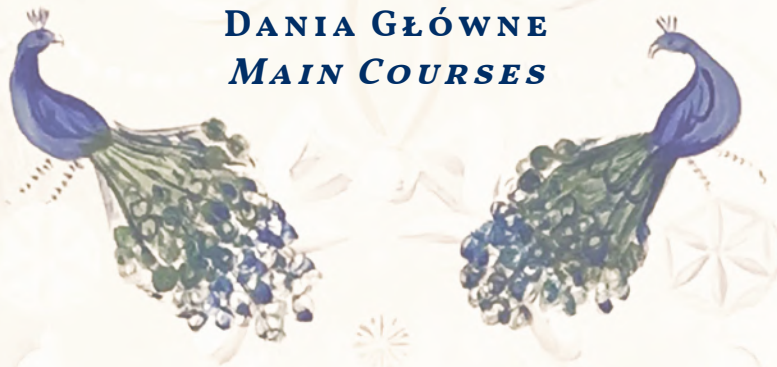
KLUBOWE MENU W LONDYŃSKIM STYLU
CLUB MENU IN LONDON STYLE



-1

PIĘTRO
FLOOR

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES



OŚMIORNICA
OCTOPUS

PIEROŻKI CHORIZO, ZIEMNIAK, PIECZONY CZOSNEK, POMIDORKI KOKTAJLOWE
CHORIZO DUMPLINGS, POTATO, ROASTED GARLIC, CHERRY TOMATOES

114 zł

RISOTTO SZAFRANOWE Z LANGUSTYNKĄ
SAFFRON RISOTTO WITH LANGOUSTINE

98 zł

PIEROGI RUSKIE
POTATO AND CHEESE DUMPLINGS

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

59 zł

KAPUSTA WŁOSKA
ITALIAN CABBAGE ROLL

FASZEROWANA BURAKIEM I SŁONECZNIKIEM W SOSIE NA BAZIE
WĘDZONEJ, WEGAŃSKIEJ ŚMIETANY
WITH BEETS, SUNFLOWER SEEDS AND SMOKED VEGAN CREAM SAUCE

74 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
COCTAILS CREATED BY WORLD-CLASS BARTENDERS.



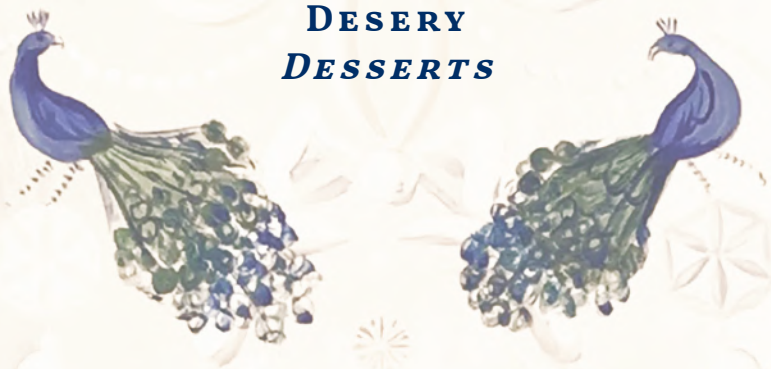
-1 PIĘTRO
FLOOR



OPUS
LOUNGE BAR



DESERY DESSERTS



FONDANT CZEKOLADOWY *CHOCOLATE FONDANT*

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

59 zł



CRÈME BRÛLÉE *CRÈME BRÛLÉE*

Z OWOCAMI
WITH FRUIT

44 zł



KAWOWY TORT BEZOWY *COFFEE MERINGUE CAKE*

Z CZEKOLADĄ
WITH CHOCOLATE

52 zł





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**

TSYKIE 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 - 18 zł	FLAT WHITE - 20 zł
ESPRESSO - 18 zł	CAPPUCCINO - 20 zł
DOUBLE ESPRESSO - 20 zł	CAFFÈ LATTE - 20 zł

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 - 18 zł
ACQUA PANNA 0,75 L - 35 zł
S.PELLEGRINO 0,25 L - 18 zł
S.PELLEGRINO 0,75 L - 35 zł



NAPOJE GAZOWANE / *SODA*

COCA-COLA 0,25 L - 16 zł
COCA-COLA ZERO 0,25 L - 16 zł
FANTA 0,25 L - 16 zł
SPRITE 0,25 L - 16 zł
FEVER TREE TONIC WATER 0,2 L - 22 zł
RED BULL 0,25 L - 26 zł

LEMONIADA / *LEMONADE*

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

SOKI / *JUICES*

WYCISKANE / *SQUEEZED*

POMARAŃCZOWY / ORANGE 0,25 L - 30 zł
GREJPFRUTOWY / GRAPEFRUIT 0,25 L - 30 zł

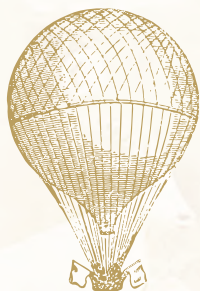
BUTELKA / *BOTTLE*

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



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

