



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 WEGETARIAŃSKIE



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

***** 786 zł

CARPACCIO WOŁOWE ZE ŚWIEŻĄ CZARNĄ TRUFLĄ
BEEF CARPACCIO WITH FRESH TRUFFLE

RUKOLA, SOS BALSAMICZNY, PARMEZAN
ROCKET SALAD WITH BALSAMIC SAUCE AND SHAVINGS OF PARMIGIANO REGGIANO CHEESE

138 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

114 zł / 100 g

FOIE GRAS NA CHALCE
FOIE GRAS ON A CHALLAH

Z KONFITURĄ Z CEBULI I GRUSZEK Z SOSEM PORTO
WITH ONION & PEAR JAM AND PORTO SAUCE

112 zł / 100 g

OPUS
LOUNGE BAR



WNĘTRZA W LONDYŃSKIM STYLU

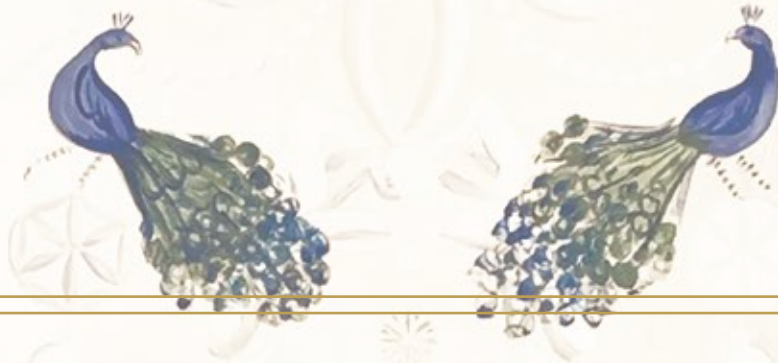
INTERIORS IN LONDON STYLE



-1

PIĘTRO
FLOOR

PRZYSTAWKI STARTERS



KREWETKI TYGRYSIE *TIGER PRAWNS*

SMAŻONE Z CZOSNKIEM I CHILLI W SOSIE WINNO-MASŁANYM, 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*

88 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 KAWAŁKAMI PIERSI KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SMAŻONYMI NA MAŚLE
ADDITIONALLY, WITH BUTTER FRIED CORN CHICKEN

78 zł

SALAATKA Z RAKAMI *CRAYFISH SALAD*

SAŁATA RZYMSKA, PARMEZAN, SOS JOGURTOWY, OGONY RAKÓW,
JAJKA PRZEPÍÓRCZE, OWOCE I MARYNATY
*ROMAINE LETTUCE, PARMESAN CHEESE, YOGURT SAUCE,
CRAYFISH TAILS, QUAIL EGGS, FRUITS & MARINATES*

68 zł

Nagrody Awards

2020 WINNER



2021 WINNER



2024 WINNER



LUXURY INTERIOR DESIGN - EUROPE WINNER



POLAND BEST 100 RESTAURANTS



ZUPY
Soups

ZUPA CEBULOWA
ONION SOUP

ZAPIEKANA W NACZYNIU Z KAWAŁKAMI CHLEBA WIEJSKIEGO Z SEREM GRUYERE

BAKED WITH PIECES OF COUNTRY BREAD WITH GRUYERE CHEESE

44 zł

DANIA RYBNE
Fish Dish

DORADA
SEA BREAM

SALATA RZYMSKA, POMIDORY KOKTAJLOWE, CUKINIA, SOS MAŚLANY

ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, ZUCCHINI, BUTTER SAUCE

124 zł

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES



COMBER Z SARNY
SADDLE OF VENISON

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

196 zł / 180 g

POŁĘDWICA WOŁOWA
FILET OF BEEF

ZIELONE SZPARAGI, PUREE Z POLSKICH ZIEMNIAKÓW, SOS BOROWIKOWY
GREEN ASPARAGUS, PUREE OF POLISH POTATOES, PORCINI MUSHROOM SAUCE

186 zł / 200 g

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

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

146 zł / 100 g

KOTLET SCHABOWY
BREADED PORK CHOP

PUREE Z POLSKICH ZIEMNIAKÓW, KISZONA KAPUSTA PODSMAŻANA NA MAŚLE
POLISH POTATOES AND SAUERKRAUT CABBAGE FRIED ON BUTTER

86 zł / 250 g

OPUS
LOUNGE BAR



KOKTAJLE W STYLU HIGH FASHION

COCKTAILS IN HIGH FASHION STYLE



-1

PIĘTRO
FLOOR

INNE DANIA GŁÓWNE
OTHER MAIN COURSES



TAGLIATELLE ZE ŚWIEŻĄ CZARNĄ TRUFLĄ W SOSIE MAŚLANYM
TAGLIATELLE WITH FRESH BLACK TRUFFLE IN BUTTER SAUCE

146 zł

STEK Z KALAFIORA
STAKE OF CAULIFLOWER

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

74 zł

RISOTTO GRZYBOWE
WILD MUSHROOMS RISOTTO

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

68 zł

PIEROGI RUSKIE
POTATO AND CHEESE DUMPLINGS

OMASTA Z MANGALICY, SMAŻONA CEBULA, KWAŚNA ŚMIETANA Z WODY LUB PATELNI
LARD FROM MANGALICA PORK, FRIED ONIONS BOILED OR FRIED

62 zł

OPUS
LOUNGE BAR



KLUBOWE MENU W LONDYŃSKIM STYLU

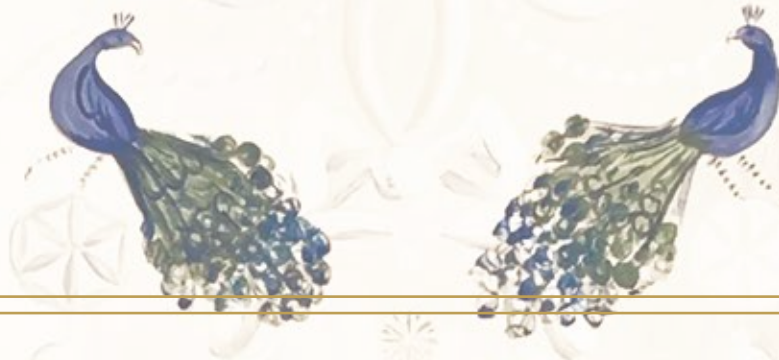
CLUB MENU IN LONDON STYLE



-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

46 zł



ŚLIWKI Z GRUSZKAMI POD KRUSZONKĄ
PLUM & PEAR CRUMBLE

PODAWANE Z LODAMI WANILIOWYMI
TOPPED WITH VANILLA ICE CREAMS

34 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 - 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
GREJPFROUTOWY / *GRAPEFRUIT* 0,25 L - 30 zł

BUTELKA / *BOTTLE*

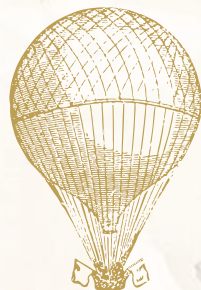
POMARAŃCZOWY / *ORANGE* 0,25 L - 16 zł
GREJPFROUTOWY / *GRAPEFRUIT* 0,25 L - 16 zł
JABŁKOWY / *APPLE* 0,25 L - 16 zł
POMIDOROWY / *TOMATO* 0,25 L - 16 zł



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

