



*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

*Lukasz Cichy*

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 WEGETARIANSKIE



VEGAN / DANIE WEGAŃSKIE



INSPIRED BY HERB



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 PRZEPIÓRCZYM,  
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*



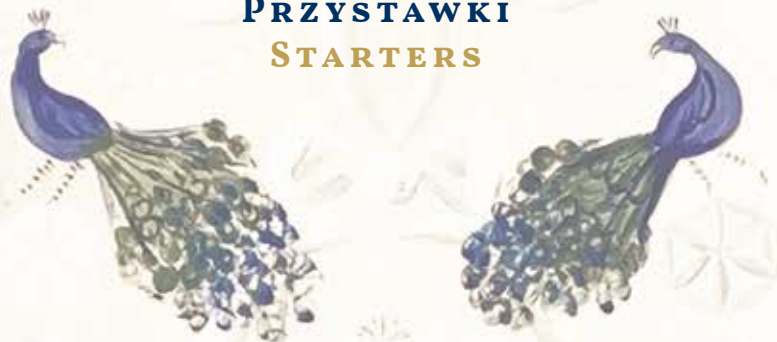
TO POLSKI TWARDY, WĘDZONY SER REGIONALNY CHRONIONY PRZEZ PRAWO UNIJNE. TRADYCYJNIE JEGO WYROBEM TRUDNIĄ SIĘ BACOWIE NA HALI. PRODUKOWANY W POSTACI NIEDUŻYCH, WRZECIONOWATYCH BLOKÓW Z TYPOWYM DLA REGIONU ZDOBIENIE BRZEGÓW. ZDOBIENIE ODCISKANE JEST W DREWNIANEJ FOREMCE, TZW. "OSCYPIORCE". WŁAŚNIE OD NAZWY 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.*

**GRILOWANY OSCYPEK Z GRZYBAMI, LEŚNYMI ZIOŁAMI  
ORAZ KARMELIZOWANĄ ŚLIWKĄ**  
*TRADITIONAL SHEEP CHEESE WITH MUSHROOMS,  
FOREST HERBS, AND CARAMELIZED PLUM*

**78 zł**

## PRZYSTAWKI STARTERS



### 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



### SALAATKA CEZAR CAESAR SALAD

SALAATA RZYMSKA, CHRUPIĄCY 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

### SALAATKA Z KOZIM SEREM GOAT CHEESE SALAD

SALAATA 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



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*

**145 zł**

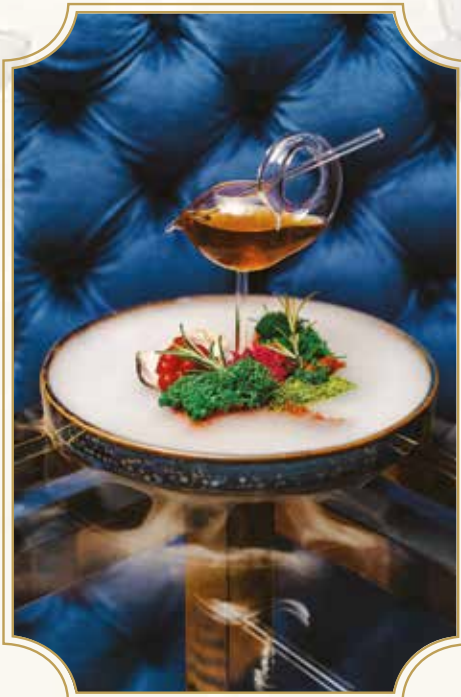
**BURGER 9 OZ**

W BUŁCE 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**  
**PORK CHOP WITH BONE**

PURÉE ZIEMNIACZANE Z TRUFLĄ I KAPUSTA ZASMAŻANA  
*POTATO PURÉE WITH TRUFFLE AND SAUTÉED CABBAGE*

**86 zł**

**DORADA**  
**SEA BREAM**

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

**124 zł**



OPUS  
LOUNGE BAR



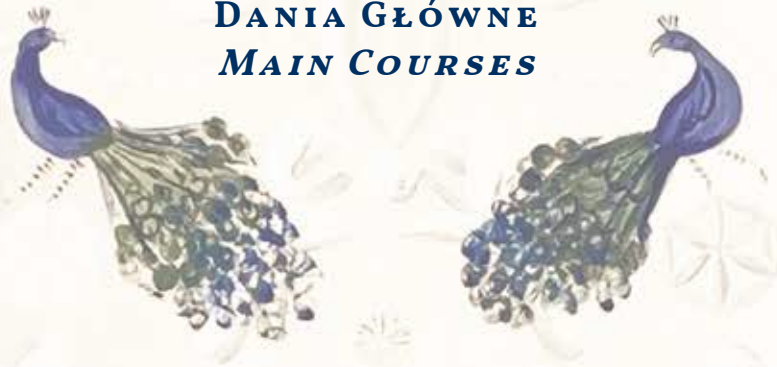
KLUBOWE MENU W LONDYŃSKIM STYLU

CLUB MENU IN LONDON STYLE



-1 PIĘTRO  
FLOOR

**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**



**OŚMIORNICA**  
**OCTOPUS**

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

**114 zł**

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

*I PARMEZANEM*  
*AND PARMESAN*

**145 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**







# Cygara Cigars

Poznaj ofertę naszych cygar.  
*Discover our cigar offer*

**BOLIVAR BELICOSOS FINOS**

**COHIBA SIGLO I**

**MONTECRISTO No. 2**

**H. UPMANN MAGNUM 54**

**HOYO DE MONTERREY PETIT ROBUSTOS**



## 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>
GREJPFRUTOWY / GRAPEFRUIT 0,25 L - <b>30 zł</b>

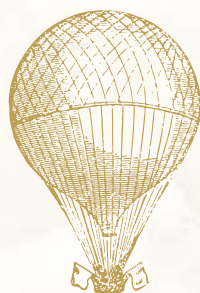
#### BUTELKA / *BOTTLE*

POMARAŃCZOWY / ORANGE 0,25 L - <b>16 zł</b>
GREJPFRUTOWY / 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](http://WWW.GAVIRESTAURANT.PL)

