



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 Gracz

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



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 PRZEPÍÓRCZYM, 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 KAWAŁKAMI 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

2026 GAULT & MILLAU



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 PSTRĄGĄ 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 WARZYSZAMI 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 BOCZNIK 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, CHRUPIAĄCY 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 40% - **440 zł | 780 zł**

HENNESSY V.S. 40% - **45 zł**

HENNESSY X.O. 40% - **190 zł**

MARTELL CORDON BLEU 40% - **160 zł**

RÉMY MARTIN LOUIS XIII 40% - **1050 zł | 1850 zł**

SINGLE MALT WHISKY 2 CL | 4 CL

ARBEG TEN 45% - **55 zł**

ARBEG TWENTY ONE 46% - **295 zł | 530 zł**

BALVENIE 12 Y.O. DOUBLE WOOD 40% - **45 zł**

BALVENIE 14 Y.O. CARIBBEAN CASK 40% - **55 zł**

BALVENIE 21 Y.O. PORT WOOD 40% - **175 zł**

GLEN BRETON ICE WINE 12 Y.O. 40% - **80 zł**

GLENFIDDICH 30 Y.O. 44% - **295 zł | 530 zł**

HAKUSHU 18 Y.O. 43% - **275 zł | 475 zł**

LAGAVULIN 16 Y.O. 43% - **70 zł**

MACALLAN 12 Y.O. 40% - **60 zł**

MACALLAN 18 Y.O. 43% - **290 zł**

MACALLAN 30 Y.O. DOUBLE CASK 45% - **1100 zł | 1950 zł**

TALISKER 10 Y.O. 45,8% - **35 zł**

BLENDED WHISKY 4 CL

CHIVAS REGAL 12 Y.O. 40% - **30 zł**

CHIVAS REGAL 18 Y.O. 40% - **65 zł**

CHIVAS REGAL 25 Y.O. 40% - **120 zł**

HIBIKI HARMONY SUNTORY 43% - **105 zł**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 Y.O. 40% - **30 zł**

BOURBON / WHISKEY 4 CL

JACK DANIEL'S OLD NO.7 40% - **30 zł**

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45% - **50 zł**

WOODFORD RESERVE 43,2% - **40 zł**

CALVADOS 4 CL

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE 40% - **35 zł**

VODKA 4 CL

BELVEDERE 40% - **35 zł**

CHOPIN POTATO 40% - **35 zł**

GREY GOOSE 40% - **40 zł**

KRZESKA 40% - **44 zł**

GIN 4 CL

BEEFEATHER 40% - **30 zł**

BOMBAY SAPPHIRE 40% - **30 zł**

TESSELLIS LONDON DRY GIN 44% - **40 zł**

GIN MARE 42,7% - **45 zł**

HENDRICK'S 41,4% - **45 zł**

ROKU JAPANESE CRAFT GIN 43% - **35 zł**

TEQUILA 4 CL

HERRADURA 40% - **55 zł**

RUM 4 CL

BUMBU 40% - **35 zł**

RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA 43% - **55 zł**

RON ZACAPA XO 40% - **95 zł**

PIWO / BEER

TRZY KORONY PILS 0,33L 5% - **25 zł**

TRZY KORONY WEIZEN 0,33L 5,2% - **25 zł**

TRZY KORONY MARCOWE 0,33L 6% - **25 zł**

TRZY KORONY IPA 0,33L 6% - **25 zł**

GUINNESS 0,44 L - **30 zł**

HEINEKEN 0,33 L - **25 zł**

HEINEKEN 0,0% 0,33 L - **25 zł**

TRZY KORONY MANGO-MARAKUJA 0,0% 0,33L - **25 zł**

TRZY KORONY GRUSZKA 0,0% 0,33L - **25 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 - 20 zł
COCA-COLA ZERO 0,25 L - 20 zł
FANTA 0,25 L - 20 zł
SPRITE 0,25 L - 20 zł
FEVER TREE TONIC WATER 0,2 L - 22 zł
RED BULL 0,25 L - 26 zł



LEMONIADA / *LEMONADE*

KLASYCZNA / <i>CLASSIC</i> 0,25 L - 28 zł
SEZONOWA / <i>SEASONAL</i> 0,25 L - 28 zł

SOKI / *JUICES*

WYCISKANE / *SQUEEZED*

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

BUTELKA / *BOTTLE*

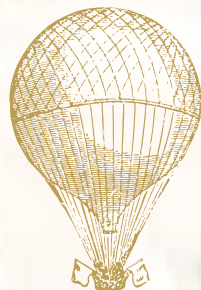
POMARAŃCZOWY / <i>ORANGE</i> 0,25 L - 16 zł
GREJPFROUTOWY / <i>GRAPEFRUIT</i> 0,25 L - 16 zł
JABŁKOWY / <i>APPLE</i> 0,25 L - 16 zł
POMIDOROWY / <i>TOMATO</i> 0,25 L - 16 zł



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

