

NAJMODNIEJSZE MIEJSCA W TRÓJMIEŚCIE: PÉLICAN



Dawno nie było tu tak smakowicie! Wszystko za sprawą restauracji Pélican w Sopocie, którą miałam okazję odwiedzić i do której pozwolę sobie zabrać również Was. A przynajmniej wirtualnie! Jeśli śledzicie mnie na Instastories, wiecie, że zwykle jadam ze znajomymi na mieście i w miarę możliwości staramy się poznawać nowe miejsca. Nie wiecie jednak, jak bardzo wybredni potrafimy być.

Niech nie zwiedzie Was stół pełen pyszności. Wygląda co najmniej tak, jakbyśmy urządzili tam sobie mini imprezę, a w rzeczywistości na degustację zaprosiłam wyłącznie swojego fotografa. Te wszystkie dania to tylko przystawki. Lista tapasów jest na tyle atrakcyjna, że Pélican będzie dobrym wyborem nie tylko na lunch czy kolację, ale też wieczorne spotkania ze znajomymi przy winie lub autorskich koktajlach, których ze względu na porę niestety nie miałam okazji spróbować. Widzicie przed sobą frytki z pomidorowej polenty, mule (mój faworyt), chorizo, krewetki i ośmiornicę. Fanom owoców morza gwarantuję, że nie jedliście dotąd tak przyrządzonej ośmiornicy – z chrupiącą cieciorką, natką pietruszki, pieczonym burakiem, klementynką oraz limonką.







Wprawdzie przystawki wystarczyły, żebyśmy poczuli się najedzeni i w pełni usatysfakcjonowani, ale po tak dobrym wstępie żał byłoby nie spróbować dań głównych. Krzysztof wybrał stek (w karcie Angus). Dotąd nie byłam fanką wołowiny, ale spróbowałam tej i była wyśmienita. Została przygotowana w Grillu Lavowym, opalonym kamieniami z lawy wulkanicznej i w przeciwieństwie do tradycyjnego modelu – niewydzielającym szkodliwych substancji. Dania z grilla znajdziecie w środkowej części karty, którą dodaję na dole wpisu. Są wśród nich steki (w tym WAGYU KOBE – najlepsza wołowina z Japonii) oraz świeże owoce morza. Jeśli o mnie chodzi, skosztowałam polędwicy z dorsza. Nawet gdybym chciała się do czegoś przyczepić, nie ma takiej możliwości. Wszystko – łącznie z deserem – było po prostu przepyszne. I pięknie podane! A gdybyście zastanawiali się, jaka to pozycja z karty, podpowiadam: sernik z palonym masłem, konfiturą dyniowo-pomarańczową i granolą owsianą.













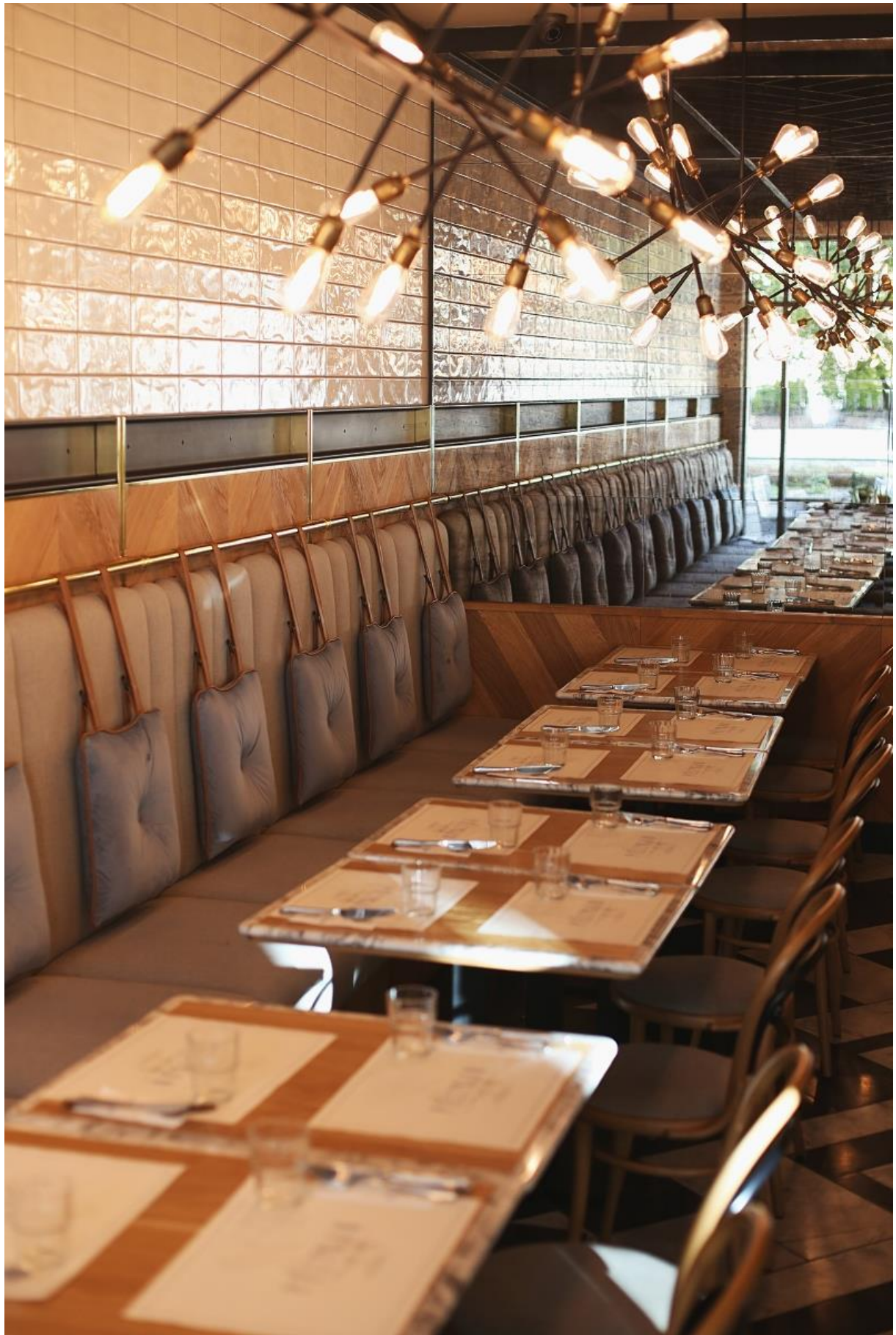
Sądzę, że mogą Was też zainteresować lunchy serwowane od poniedziałku do piątku między 12.30 a 18.00. Składają się z zupy i dania głównego, podawanych z kieliszkiem wina lub lemoniadą. Ich koszt to tylko 35 zł.



Nie byłabym sobą, gdybym nie wspomniała w kilku zdaniach o wystroju. Wnętrze zaprojektował Rafał Setlak, wykładowca gdańskiej ASP. Jest dużo elementów z kamienia (carrara bianco i nero marquina) o matowym wykończeniu. Do tego stoły z naturalnego dębu i rzadko występującego marmuru calacatty. Lokalnymi akcentami będą na pewno mosiężne detale (w tym wieszak na kieliszki) wykonane w gdańskiej stoczni. Na ścianach zobaczycie płytki ze spękany szkliwem, które sprowadzono z włoskiej manufaktury. Moim absolutnym faworytem są jednak holenderskie lampy Atom Horizontal, będące połączeniem żelaza i mosiądzu. Z przyjemnością przygarnełabym je do swojego nowego mieszkania.









Czytają mnie też Panowie, więc podpowiem, że jeśli szukacie dobrego miejsca na randkę, trafiliście idealnie. Łatwo znaleźć restaurację, w której spotkamy się ze znajomymi albo z klientem, i tu Pélican również się sprawdzi. Z randkami bywa jednak nieco trudniej. Ma być wytwornie, ale nie drętwo. Z dobrym jedzeniem, ale też takim, które nie przysparza problemów podczas konsumpcji. I kartą, w której każdy znajdzie coś dla siebie. Z przyzwyczajenia sprawdzam, czy w restauracjach stworzono przestrzeń, która pozwala na nieco bardziej intymne spotkania. W Pélicanie nie jest to wprowadzie cała restauracja, ale część stolików pod oknem. Warto mieć to na uwadze, jeśli planujecie romantyczny wieczór we dwoje.



Restauracja Pélican znajduje się w samym centrum Sopotu, na Bohaterów Monte Cassino 63, przed moło. Traficie więc do niej bez problemu, nawet jeśli będziecie tu tylko przejazdem!

Wiem, że peany mogą wydać się nudne, ale miejsce zachwytiło nas pod każdym względem – lokalizacją tuż obok moło i plaży, wspaniałym wystrojem, perfekcyjnie przygotowaną kartą, a do tego przemiłą obsługą, która w razie potrzeby pomoże dokonać wyboru odpowiedniego dania.

PÉLICAN

wine grill tapas

TAPAS

ZUPA RYBNA	mała 250 ml 20 zł
	duża 400 ml 30 zł
KREM Z DYNI	250 ml 14 zł
	mleko kokosowe, trawa cytrynowa, imbir, chilli, grzanka
TATAR Z LOSOSIA	 25 zł
	szalotka, dressing sojowo-miodowy, chilli, marynowany imbir, puree z mango, bagietka
BRUSCHETTA	 14 zł
	pomidory, czosnek, bazylia, peperoncino, oliwa
FRYTKI Z POMIDOROWEJ POLENTY	 14 zł
	majonez harissa, wędzona papryka
PIEROŻKI 3 szt	 14 zł
	pieczarki, sos pietruszkowy

MULE	 22 zł
	białe wino, śmietana, czosnek, natka pietruszki, chilli, bagietka
KALMARY Z GRILLA	 20 zł
	chrupiąca cieciora, natka pietruszki, pieczony burak, klementynka, limonka
KREWETKI	 22 zł
	oliwa, masło, peperoncino, pietruszka, czosnek, bagietka
OŚMIORNICA Z GRILLA	 28 zł
	chrupiąca cieciora, natka pietruszki, pieczony burak, klementynka, limonka
TUŃCZYK SASHIMI	 25 zł
	piklowane grzyby shiitake, majonez wasabi, sos sojowy – cytrynowy, płatki topinamburu

DOMOWY HUMMUS	 18 zł
	seler naciowy, koper włoski, marchew, vinegret, grillowana pita
ROSTBEEF PIECZONY	 25 zł
	ser Manchego, gorczyca w białym winie, majonez chrzanowy, szczypiorek, bagietka
SZARPANA WOŁOWINA	 20 zł
	konfitura z cebuli, autorska mieszanka przypraw, jogurt naturalny, pita
CHORIZO	 20 zł
	sos z podwędzanych pomidorów, oliwki, placuszki z ciecierzycy
KASZANKA Z PATELNI	 18 zł
	puree z karmelizowanej cebuli, korniszon, musztarda Dijon, bagietka
MARYNOWANE OLIWKI	 10 zł
	trzy rodzaje

SAŁATY

CEZAR	 30 zł
	kurczak, bekon, grzanka, sałata rzymska, anchovies, sos cezar
KOZI SER	 30 zł
	pieczone buraki, grillowana cukinia, pomidorki cherry, szalwia, orzeszki pini, sos z melasy

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICA Z DORSZA	 42 zł
	por duszony w masle, mule, puree z pieczonego kalafiora, czarny kawior, ziemniaki kruszone z brązowym masłem i szczypiorkiem
HALIBUT	 44 zł
	sos wino – masłany, mule, oliwki, pomidorki koktajlowe, kompozycja sałat, bagietka z masłem czosnkowym
PIEŚ Z KACZKI	 46 zł
	karmelizowany topinambur, podwędzana kukurydza, mascarpone, pieczone jabłko, jus z kaczki, szczypiorek

GULASZ Z DZIKA	 44 zł
	w czerwonym winie z jałowcem, leśne grzyby, domowe kopytka, warzywa korzeniowe
SPAGHETTI SCAMPI	 36 zł
	krewetki tiger, pomidorki koktajlowe, papryka peperoncino, oliwa czosnkowa
GNUDLI Z RICOTTY	 28 zł
	zielony groszek, sałata rzymska, warzywa korzeniowe, piklowana dynia, emulsja masłana

GRILL

STEAK

WAGYU KOBE 250g	 94 zł
TOMAHOWK	
ROSTBEEF Z KOŚCIĄ 450g	 98 zł
POŁĘDWICA WOŁOWA 250g	 86 zł
ANGUS 250g	 68 zł
ANTRYKOT FRANCUSKI 250g	 64 zł
ŻEBERKA 450g	 42 zł
BEKON STEAK 300g	 36 zł
PIEŚ Z KURCZAKA Z KOSTKĄ 200g	 30 zł

FISH & SEAFOOD

KALMARY 180g	 45 zł
KREWETKI 200g	 65 zł
OŚMIORNICA 180g	 65 zł
ŁOSOŚ 200g	 45 zł
TUŃCZYK 200g	 60 zł

Do każdego dania z grilla podajemy ziemniaki kruszone z brązowym masłem i szczypiorkiem lub domowe frytki lub bagietkę z masłem czosnkowym dodatkowo do wyboru warzywa korzeniowe lub świeża sałata sezonowa oraz sos do wyboru: pieprzowy, aioli, bbq.

DODATKI

ziemiaki kruszone	 8 zł
frytki	 8 zł
bagietka z masłem czosnkowym	 8 zł
domowe kopytka	 15 zł
warzywa korzeniowe	 15 zł
świeża sałata sezonowa	 15 zł
sos: sos pieprzowy, aioli, bbq	 8 zł

DESERY

SERNIK Z PALONYM MASŁEM	 16 zł
	konfitura dyniowa – pomarańczowa, granola owsiana
BROWNIE	 16 zł
	czereśnie w czerwonym winie, lody waniliowe
BEZA	 16 zł
	czarna porzeczka, krem z karmelu, mascarpone i prażonych orzechów

PIZZA

do każdej pizzy podajemy trzy rodzaje oliwy: czosnkowa, chilli, bazyliowa. Ø 28 cm

MARGHERITA	 20 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, bazylia
KOZI SER	 30 zł
	sos pomidorowy, kozi ser, burak, orzechy, szpinak
FUNGHI	 22 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, cebula
KASZANKA	 24 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, kaszanka, jabłko, cebula
PROSCIUTTO COTTO	 28 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana
CAPRICIOSA	 26 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki
BRESAOLA	 36 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, bresaola, suszone pomidory, oliwki, rukola
PARMA	 32 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki, koktajlowe, rukola, Grana Padano
PICCANTE	 32 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, mascarpone, oliwki, rukola
GAMBAS	 38 zł
	sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pomidorki koktajlowe, rukola

Tabela allegorowa dostępna na życzenie Gości. Do grupy od 10 osób dedykowany 10% serwisu.

Tabela alergenów dostępna na życzenie Gości. Do grup od 10 osób doliczany sąli serwisu.

PELICAN

wine grill tapas

WINO



PROSECCO 10 cl 14 zł
GANCIA BRUT

Białe

Matua Sauvignon Blanc New Zealand
Santa Margherita Pinot Grigio Italy
Verdeo Spain
Jean Leon 3055 Chardonay Spain
Vouvray France
Spier Discover Medium Sweet, South Africa



10 cl



50 cl



75 cl

20 zł 100 zł 140 zł
20 zł 100 zł 140 zł
12 zł 60 zł 90 zł
15 zł 75 zł 110 zł
14 zł 70 zł 100 zł
12 zł 60 zł 90 zł

Czerwone



10 cl



50 cl



75 cl

Trivento Golden Malbec Reserve Argentina
Primitivo di Manduria Italy
Santa Digna Shiraz, Chile
Barbera Di Alba Italy
Jean Leon 3055 Merlot Spain
22 zł 110 zł 160 zł
22 zł 110 zł 160 zł
12 zł 60 zł 90 zł
18 zł 90 zł 120 zł
15 zł 75 zł 110 zł

KAWA

ESPRESSO 7 zł
ESPRESSO MACHIATO 8 zł
ESPRESSO DOPPIO 10 zł
ESPRESSO DOPPIO MACHIATO 11 zł
AMERICANO 8 zł
FLAT WHITE 10 zł
CAFFE LATTE 10 zł
LATTE MACHIATO 10 zł
CAPPUCCINO / na podwójnym espresso / 12 zł
KAWA BEZKOFEINOWA 10 zł

GOLDEN LATTE 14 zł
kurkuma / cynamon / mleko
MATCHA LATTE 14 zł
matcha tea / mleko
RED VELVET LATTE 14 zł
świeży sok z buraka / przyprawy korzenne / mleko

Możliwa zamiana mleka 2 zł
sojowe / o% / kokosowe / bez laktozy
Dodatki do kawy 3 zł
dodatkowe espresso / gałka lodów / bita śmietana,
syrop smakowy: wanilia / kokos / karmel /
orzech macadamia / biała czekolada / piernik

LEMONIADY

CYTRUSOWA 0,3l 12 zł
woda mineralna / cytryna / pomarańcza
/ mięta / syrop cukrowy / lód
GRUSZKOWA 0,3l 14 zł
woda mineralna / puree gruszkowe /
kardamon / miód / cytryna / lód

NAPOJE ZIMNE

Aqua Panna 0,25 / 0,75l 8 / 16 zł
S. Pellegrino 0,25 / 0,75l 8 / 16 zł
Górska Natura 0,3l 8 zł
Pepsi / Pepsi Light 0,2l 7 zł
7up / Mirinda / Ice Tea / Shweppes .. 0,2l 7 zł
Red bull / Rockstar 0,25l 12 zł

GRZANE ALKOHOLE

IRISH COFFE 0,14l 18 zł
americano / 4cl whisky / bita śmietana
GRZANE
CZERWONE WINO 0,14l 16 zł
pomarańcza / goździki / miód
GRZANE BIAŁE WINO 0,14l 16 zł
syrop migdałowy / limonka
GRZANY RUM 0,14l 18 zł
sailor jerry / biała czekolada / sour /
sok jabłkowy / bitters kardamonowy

ŚWIEŻE SOKI

Pomarańcza 0,2l 14 zł
Grejpfrut 0,2l 14 zł
Pomarańcza / Grejpfrut 0,2l 14 zł
Marchew 0,2l 12 zł
Jabłko 0,2l 12 zł
Marchew / Jabłko 0,2l 12 zł
Burak 0,2l 12 zł
Burak / Jabłko 0,2l 12 zł

HERBATA ZIMOWA I NAPARY

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 14 zł
napar z czarnej herbaty / puree gruszkowe / chili / imbir
NAPAR JABŁKOWO - CYNAMONOWY 12 zł
jabłko / cynamon / miód / bitters kardamonowy
NAPAR MIĘTOWY 12 zł
świeża mięta / cukier kandyzowany
NAPAR IMBIROWY 12 zł
imbir / cytryna / miód
CZEKOLADA NA GORĄCO 12 zł
bita śmietana
KOKOSOWA CZEKOLADA NA GORĄCO 14 zł
mleko kokosowe / wiórki kokosowe / bita śmietana

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

DETOX 0,38l 14 zł
marchew / syrop imbirowy / cytryna / pomarańcza
ANANAS ZDROWIA 0,38l 16 zł
ananas / szpinak / imbir / cytryna
PELICAN 0,38l 16 zł
jabłko / imbir / mleko kokosowe / seler / limonka

HERBATA

RONNEFELDT TEA 8 zł
rodzaje:

- ENGLISH BREAKFAST - mocna, dojrzała i klasyczna herbata z Ceylonu
- EARL GREY - delikatna herbata z Darjeeling o subtelny i orzeźwiającym zapachu bergamotki
- MORGENTAU - zielona herbata Sencha z letniego zbioru o mango-cytrusowym posmaku z dodatkami płatków róż, słonecznika i bławatka
- GREEN DRAGON - ręcznie zwijana, chińska, zielona herbata z wiosennego zbioru
- SWEET BERRIES - delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy

- FRUITY WHITE - biała herbata, pełna niespodzianek i świeżości, aromatyzowana gruszką i brzoskwinią
- REFRESHING MINT - odświeżający smak mięty i trawy cytrynowej
- ROOIBOS CREAM ORANGE - kompozycja liści krzewu Rooibos ze skórkami pomarańczy i cząstkami wanilii
- JASMINE GOLD - świeżo zerwane kwiaty jaśminu uszlachetniają tę łagodną zieloną chińską herbatę
- MAGIC MORINGA - bardzo delikatny napar ziołowy o kremowych i cytrusowych nutach z dodatkami liści drzewa Moringa i imbiru
- WINTER HARMONY - napar owocowy o smaku świątecznego piernika z migdałami