



ul. Gdańska 181 (narożnik ul. Konnej)

tel. +48 52 328 06 21

kom. 692 429 457

www.gosciniecsoplica.pl

gosciniecsoplica@wp.pl

Zaprasza swoich gości codziennie w godzinach 10.00-21.00.

Soplica lädt seine Gäste täglich von 10.00 bis 21.00 ein.

Soplica invites its guests everyday from 10.00 to 21.00.

Na Państwa życzenie i za dodatkową opłatą (300zł/h) istnieje możliwość przedłużenia godzin otwarcia Restauracji.

** - pełna informacja na temat produktu zawarta jest w wykazie alergenów oraz spisie gramatur – dostępnym u obsługi kelnerskiej Gościniec Soplica III.2020 r.*

Śniadania

Frühstück
Breakfast



Jajecznicza z trzech jaj na maśle <i>Rührei (3 St.) mit Butter</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with butter	9,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj na szynce <i>Rührei (3 St.) with Schinken</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with ham	11,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj na boczku <i>Rührei (3 St.) mit Speck</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with bacon	11,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj w towarzystwie kurek i pomidorów <i>Rührei (3 St.) mit Pfifferlingen und Tomaten</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with chanterelle and tomatoes	12,00 zł
Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną <i>Spiegelei mit Speck, Tomaten und roten Zwiebeln</i> Fried eggs with bacon, tomatoes and red onions	12,00 zł
Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem <i>Kochwürstchen mit Tomaten, Senf und Meerrettich</i> Sausage with tomatoes, mustard and horseradish	12,00 zł
Wiejski twarożek z cebulą <i>Quark mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	11,00 zł
Porcja sera <i>Servieren von Käse / Serving of cheese</i>	6,00 zł
Grzanki pszenne <i>Weizentost / Wheat toast</i>	2,00 zł
Pieczyno <i>Brot / Bread</i>	2,00 zł
Masło <i>Butter / Butter</i>	4,00 zł
Musztarda <i>Senf / Mustard</i>	3,00 zł
Chrzan <i>Meerrettich / Horseradish</i>	3,00 zł
Ketchup <i>Ketchup / Ketchup</i>	3,00 zł
Miód <i>Honig / Honey</i>	3,00 zł

Przystawki

Vorspeisen
Starters



Grzanki z pomidorami, czosnkiem, pietruszką i oliwą <i>Toast mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl</i> <i>Toast with tomatoes, garlic, parsley and olive oil</i>	15,00 zł
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami <i>Rindertatar</i> <i>Beef tartare</i>	25,00 zł
Carpaccio wołowe z rucolą i parmezanem <i>Rindercarpaccio</i> <i>Beef carpaccio</i>	31,00 zł
Tatar z łososia <i>Lachstatar</i> <i>Salmon tartare</i>	28,00 zł
Feta* zapiekana z pomidorami, czosnkiem i ziołami <i>Gebackenen Feta mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern</i> <i>Baked feta with tomatoes, garlic and herbs</i>	21,00zł
Śledzik w śmietanie <i>Hering in Sahne</i> <i>Herring in cream</i>	17,00 zł
Śledzik w oleju <i>Hering in Öl</i> <i>Herring in oil</i>	17,00 zł
Zapiekany szpinak z kurkami i serem pleśniowym <i>Gebackener Spinat mit Pfifferlingen und Käse</i> <i>Baked spinach with chanterelle mushrooms and cheese.</i>	20,00 zł
Wątróbką drobiowa z miodem i cebulą na jabłkach ułożona <i>Geflügelleber mit Honig, Zwiebel und Apfel</i> <i>Poultry-liver with honey, onion and apple</i>	20,00 zł
Żołądkę drobiowe, otulone pęczakiem i borowikiem <i>Geflügel-Muskelmagen mit Graupen, Steinpilzen und Sonnenblumenkerne.</i> <i>Poultry gizzards with pearl barley, porcini mushrooms and sunflower seeds</i>	19,00 zł

Sałatki

Salat
Salad



Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym 25,00 zł
Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce.
Salad with poultry liver and Kirschsauce sauce

Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym 27,00 zł
Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise
Salad with chicken filet and mayonnaise

Sałatka grecka 25,00 zł
Griechischer Salat
Greek salad

Sałatka z łososiem i jajkiem w kłoszulce 35,00 zł
Salat mit Lachs und Ei
Salad with Salmon and poached egg

Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane 29,00 zł
Marinierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten
Olive oil fried marinated tofu with vegetables

Zestaw surówek 8,00 zł
Salatteller
Salad plate

Zupy

Suppen
Soups



Czernina z kłuskami lanymi <i>Blutsuppe mit Eierklößchen</i> <i>Black soup with egg dumplings</i>	11,00 zł
Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem <i>Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei</i> <i>Sour soup with white sausage and egg</i>	15,00 zł
Barszcz z pasztecikiem <i>Rote Rübensuppe mit Patty</i> <i>Beetroot soup with Patty</i>	11,00 zł
Krem z borowików <i>Steinpilzsuppe</i> <i>Boletus soup</i>	15,00 zł
Rosół z domowym makaronem <i>Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Chicken clear soup with homemade pasta</i>	10,00 zł
Flaki wołowe <i>Rindkuttelflecke</i> <i>Beef tripe</i>	13,00 zł
Zupa gulaszowa <i>Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	17,00 zł
Zupa pomidorowa z domowym makaronem <i>Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Tomato soup with homemade pasta</i>	11,00 zł
Chłodnik litewski (sezonowo) <i>Kalt servierte litauische Rote-Rüben-Suppe – saisonal</i> <i>Young beet cold soup - seasonally</i>	13,00 zł
Krem z dyni (sezonowo) <i>Kürbiscreme – saisonal</i> <i>Pumpkin cream - seasonally</i>	13,00 zł

Pierogi, dania półmięsne i jarskie

*Piroggen, Halbes fleisch, Vegetarisches
Dumplings, Half-meat, Vegetarian*



Pierogi ruskie z cebulą i śmietaną <i>Piroggen mit Quark, Zwiebel und saurer Sahne Boiled dough pockets with cheese, onion and sour cream</i>	24,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami <i>Piroggen mit Kohl und Pilzen Boiled dough pockets with cabbage and mushrooms</i>	24,00 zł
Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną <i>Piroggen mit Fleisch Boiled dough pockets with meat</i>	25,00 zł
Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną <i>Piroggen mit Erdbeeren, Käse und Sahne Boiled dough pockets with strawberries, cheese and sweet cream</i>	23,00 zł
Pierogi z gęsiną i modrą kapustą <i>Piroggen mit Gans und Rotkohl Boiled dough pockets with goose and red cabbage</i>	26,00 zł
Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem feta* i sosem czosnkowym <i>Hefeteigtaschen mit Spinat und Feta Boiled dough pockets with spinach and feta</i>	19,00 zł
Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym <i>Hefeteigtaschen mit Champignons und Knoblauchsoße Leavened dumplings with mushrooms and garlic sauce</i>	19,00 zł
Domowe gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi <i>Kohlrouladen mit Tomatensoße und Kartoffeln Stuffed cabbage with tomato sauce and potatoes</i>	29,00 zł
Płacki ziemniaczane z sosem czosnkowym i okrasą lub cukrem pudrem i śmietaną <i>Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße Potato pancakes with garlic sauce</i>	18,00 zł
Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym <i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce</i>	16,00 zł
Naleśniki z jabłkami i sosem czekoladowym <i>Pfannkuchen mit Apfel und Schokoladensoße Pancakes with apple and chocolate sauce</i>	15,00 zł
Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami <i>Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream</i>	16,00 zł
Naleśnik z serem feta* i szpinakiem <i>Krepp mit Feta-Käse und Spinat Pancake with feta cheese and spinach</i>	13,00 zł

**Filet z dorsza panierowany podany z zestawem
surówek i frytkami**

*Paniertes Dorschfilet mit Pommes Frites und Salat
Breaded filet of cod with chips and salad*

32,00 zł

**Soczysty dorsz w sosie kurkowym
z białym ryżem i warzywami gotowanymi**

*Dorsch in Pfifferlingssosse mit Reis und Gemüse
Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables*

47,00 zł

Polędwica z dorsza zapiekana ze szpinakiem podawana z ryżem

*Mit Spinat gebackenes Kabeljaufilet, serviert mit Reis.
Cod fillet baked with spinach served with rice*

53,00 zł

Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami

*Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites
Salmon steak with spinach and chips*

53,00 zł

**Stek z łososia zapiekany pod parmezanem z warzywami
i sosem cytrynowym podawany z plackami ziemniaczanymi**

*Überbackener Lachssteak mit Gemüse und parmesan in Zitronensauce serviert mit Kartoffelpuffer
Salmon steak baked under parmesan cheese with vegetables and lemon sauce served with potato pancakes*

54,00 zł

**Filet z sandacza na sosie kurkowym z boczkiem,
podawany z warzywami gotowanymi i ćwiartkami ziemniaków**

*Zanderfilet in Pfifferlingen mit Specksauce mit gekochtem Gemüse und Kartoffelschnitzen
Zander filet in chanterelle with bacon sauce with boiled vegetables and potato wedges*

55,00 zł

**Pstrąg smażony z masłem migdałowym
z warzywami gotowanymi i frytkami**

*Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Pommes Frites und Gemüse
Roasted trout in almond butter with chips and vegetables*

40,00 zł

Dania z drobiu

Geflügel
Poultry



Pierś z kurczaka w złocistej panierce podawana z warzywami gotowanymi i frytkami 29,00 zł

*Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites
Chicken breast with boiled vegetables and chips*

Kotlet de volaille z warzywami gotowanymi i frytkami 30,00 zł

*Kotelett de Volaille mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites
Cutlet de Volaille with boiled vegetables and chips*

Pierś z kurczaka w sosie rydzowym z warzywami gotowanymi i ćwiartkami ziemniaków 43,00 zł

*Hühnerbrust in Pilzsauce mit Gemüse und Kartoffelspalten
Chicken breast in chanterelle sauce with vegetables and potato wedges*

Pierś z kurczaka w sosie pieprzowym z warzywami gotowanymi i ćwiartkami ziemniaków 42,00 zł

*Hühnerbrust in Pfeffersoße mit Gemüse und Kartoffelspalten
Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges*

Pierś kurczaka w sosie z sera pleśniowego z ćwiartkami ziemniaków i surówkami 44,00 zł

*Hähnchenbrust in Käsesoße mit Thymian, Kartoffelvierteln und diversen Rohkostsalaten
Chicken breast in cheese sauce with thyme, served with quartered potatoes and a variety of salads*

Pierś kurczaka z pomidorami zapiekana pod serem feta*, podawana na szpinaku z frytkami 35,00 zł

*Hähnchenbrust mit Tomaten, mit Fetakäse überdeckt und gebacken, serviert mit Spinat und Pommes frites .
Chicken breast with tomatoes baked under feta cheese, served on spinach with French fries*

Potrąwka z kurczaka w sosie śmietanowym z rodzynkami, ryżem i groszkiem z marchewką 32,00 zł

*Hühnerfrikassee in Sahnesoße und Rosinen mit Reis, Erbsen und Möhren
Fricassee with chicken in cream sauce and raisins with rice, peas and carrot*

Pieczone udo kaczki w jabłkach podane z modrą kapustą i kluskami 47,00 zł

*Gebratene Entenkeule in Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Klößchen
Roast duck leg in apples, served with red cabbage and dumplings*

Wątróbką drobiowa w sosie śmietanowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek 31,00 zł

*Hühnerleber in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons
Chicken liver in cream sauce with onions and mushrooms*

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



**Poładwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami,
warzywami gotowanymi i ćwiartkami ziemniaków** 43,00 zł

Schweinelendchen mit Kapern, Gemüse und Salzkartoffeln
Pig filet with capers, vegetables and with boiled and boiled potatoes

**Poładwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
z warzywami gotowanymi, ziemniakami z rozmarynem i tymiankiem** 45,00 zł

Schweinefilet in Steinpilzsoße mit gekochtem Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin und Thymian
Pork tenderloin in boletus sauce, served with boiled vegetables and potatoes with rosemary and thyme

**Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym,
z ziemniakami i warzywami gotowanymi** 38,00 zł

Schweinelende in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Pork cheeks with horseradish sauce, served with potatoes and boiled vegetables

**Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym
z ziemniakami i buraczkami** 35,00 zł

Schweinenacken in einer Soße geröstet mit Kartoffeln und Rote Beete
Pork neck roasted in a roast sauce with potatoes and beetroot

Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą i ziemniakami 30,00 zł

Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln
Pork chop with sauerkraut and potatoes

**Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony
z warzywami gotowanymi i ćwiartkami ziemniaków** 37,00 zł

Schweinekotelett mit Zwiebel und Käse überbacken, mit Gemüse und Kartoffelspalten
Roasted pork chop with onion and cheese, vegetables and potato wedges

**Schab z kocią marynowany, podawany z warzywami grillowanymi
i ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem** 43,00 zł

In Kräutern marinierte Bone-In-Koteletts, serviert mit gegrilltem Gemüse sowie Salz- und Rosmarin-Salzkartoffeln
Bone-in chops marinated in herbs, served with grilled vegetables as well as garlic and rosemary boiled potatoes

**Żeberka wieprzowe podane na kapuście
z kłuskami lanymi** 14,00 zł za 0,100 kg

Rippen mit Sauerkraut und Kloßchen
Ribs with sauerkraut and dumplings

Golonka gotowana z kapustą i ziemniakami 14,00 zł za 0,100 kg

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln
Knuckle of pork with sauerkraut and potatoes

Dania z wołowiny

Rind
Beef



**Ozorek wołowy w sosie chrzanowym zapiekany,
podawany z warzywami i ziemniakami gotowanymi** 39,00 zł

Rinderzunge in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse
Beef tongue in horseradish sauce with boiled potatoes and vegetables

**Gulasz wołowy na plackach ziemniaczanych
z gęstą śmietaną** 37,00 zł

Gulasch mit Kartoffelpuffern mit Sahne
Goulash with potato pancakes with cream

**Stek z polędwicy wołowej zapiekany pod serem pleśniowym
z sosem pieprzowo - pieczarkowym podany z ziemniakami i surówkami** 74,00 zł

Rindersteak mit Gratin mit Blauschimmelkäse mit Pfeffer und-Pilzsaucе serviert mit Kartoffeln und Salate
Beef steak with gratin with blue cheese with pepper and-mushroom sauce served with potatoes and salads

**Stek z polędwicy wołowej podawany z sosem ziołowym,
grillowanymi warzywami i ćwiartkami ziemniaków** 76,00 zł

Lendenbraten mit Knoblauchbutter, gegrillten Tomaten, Zucchini und Kartoffelspalten
Sirloin steak with garlic butter, grilled potatoes, zucchini and potato wedges

**Zraz wołowy z tradycyjnym farszem
z kłuskami lanymi i buraczkami** 46,00 zł

Rinderroulade mit Klößchen und roter Beete
Beef rushers with dumplings and beetroot

**Bitki z polędwicy wołowej w sosie kurkowym podane
z kłuskami lanymi i warzywami gotowanymi** 54,00 zł

Rinderlendchen in Pfifferlingssoße mit Klößchen und Gemüse
Beef filet in chanterelle sauce with dumplings and vegetables

Dania beztłuszczowe

Gerichte ohne Fett
Nonfat meals

**Dorsz przygotowany na parze z ryżem
i warzywami gotowanymi** 32,00 zł

Gedämpfter Kabeljau mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet
Steamed Cod prepared with rice and cooked vegetables

**Piersz kurczaka przygotowana na parze z ryżem
i warzywami gotowanymi** 30,00 zł

Hähnchenbrust mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet
Chicken breast prepared with steamed rice and boiled vegetables

**Szaszłyk drobiowy przygotowany na parze z ryżem
i warzywami gotowanymi** 30,00 zł

Huhn Schaschlik mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet
Chicken shish kebab prepared with steamed rice and boiled vegetables

Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym i bitą śmietaną 14,00 zł

Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Schlagsahne

Vanilla ice cream with hot raspberry sauce and whipped cream

Lody z owocami i bitą śmietaną 12,00 zł

Eis mit Früchten und Schlagsahne

Ice cream with fruits and whipped cream

Lody z adwokatem i bitą śmietaną 14,00 zł

Eis mit Eierlikör und Schlagsahne

Ice cream with eggnog and whipped cream

Szarlotkę na ciepło 12,00 zł

Warmer Apfelkuchen

Hot apple-pie

Sernik domowy z sosem waniliowym 15,00 zł

Quarkkuchen mit Vanillesoße

Cheesecake with vanilla sauce

Ciastko cztery pory roku z owocami i kruszonką 15,00 zł

Four Seasons Kuchen mit streusel

Four Seasons cake with streusel

Chrupiące gofry z miksowanymi truskawkami i bitą śmietaną 16,00 zł

Eierwaffeln mit Erdbeersoße und Schlagsahne

Waffle with strawberry sauce and whipped cream

Beza mrożona z sosem truskawkowym 18,00 zł

Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.

Iced meringue with strawberry sauce

**Babeczka czekoladowa z sosem truskawkowym,
gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną** 13,00 zł

Schokoladen-Muffin mit Erdbeersauce, Vanilleeis und Schlagsahne

Chocolate muffin with strawberry sauce, a scoop of vanilla ice-cream and whipped cream

Napoje gorące

Warme Getränke
Hot drinks



<i>Espresso</i>	7,00 zł
<i>Espresso Doppio</i>	9,00 zł
<i>Caffe Crema</i>	7,00 zł
<i>Latte-Macchiato</i>	9,00 zł
<i>Latte-Macchiato z syropami</i> <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	10,00 zł
<i>Cappuccino</i>	10,00 zł
<i>Kawa po wiedeńsku</i>	10,00 zł
<i>Caffe Frappe</i>	11,00 zł
<i>Kawa po turecku</i> <i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>	7,00 zł
<i>Kakao</i>	7,00 zł
<i>Herbata parzona w filiżance „Dilmah”</i> <i>Tasse Tee / Cup of tea</i>	7,00 zł
<i>Herbata parzona w dzbanku -różne smaki i aromaty</i> <i>Kännchen Tee / Tea pot</i>	10,00 zł
<i>Grzaniec 200ml (sezonowo)</i> <i>Glühwein / Mulled</i>	10,00 zł

Napoje zimne

Kalte Getränke
Cold drinks



	Pepsi	200 ml	5,00 zł
	Pepsi max	200 ml	5,00 zł
	Mirinda	200 ml	5,00 zł
	7up	200 ml	5,00 zł
	Schweppes	200 ml	5,00 zł
	Woda gazowana Kryształiczne Źródło <i>Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water</i>	300 ml	4,50 zł
	Woda niegazowana Kryształiczne Źródło <i>Quellwasser ohne Kohlensäure / Still mineral water</i>	300 ml	4,50 zł
	Lipton Tea Cytrynowa <i>Zitrone / Lemon</i>	200 ml	5,00 zł
	Lipton Tea Brzoskwiniowa <i>Pfirsich / Peach</i>	200 ml	5,00 zł
	Toma Pomarańczowy <i>Orange / Orange</i>	200 ml	5,00 zł
	Toma Jabłkowy <i>Apfel / Apple</i>	200 ml	5,00 zł
	Toma Czarna Porzeczka <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	200 ml	5,00 zł
	Toma Grejpfutowy <i>Grapefruit / Grapefruit</i>	200 ml	5,00 zł
	Toma Pomidorowy <i>Tomate / Tomato</i>	200 ml	5,00 zł
	Sok wyciskany z pomarańczy lub grejfruta <i>Frisch gepresster Orangensaft / Freshly squeezed orange juice</i> <i>Frisch gepresster Grapefruitsaft / Freshly squeezed grapefruit juice</i>	200 ml	9,00 zł
	Redbull	250 ml	8,00 zł
	Lemoniada ogórkowa	250 ml	9,00 zł

Piwo beczkowe

Vom Fass
Draught beer



Żywiec	200 ml	6,00 zł
Żywiec	300 ml	9,00 zł
Żywiec	500 ml	12,00 zł
Sok do piwa <i>Sirup zum Bier / Syrup for beer</i>	30 ml	2,00 zł

Piwo butelkowe

Flaschenbier
Bottle beer

Heineken	500 ml	14,00 zł
Paulaner	500 ml	14,00 zł
Żywiec bezalkoholowy <i>Żywiec, alkoholfreies Bier / Żywiec, low-alcohol beer</i>	330 ml	7,00 zł
Lech Free Lemon <i>Lech, alkoholfreies Bier / Lech, low-alcohol beer</i>	330 ml	8,00 zł

Drinki

Drinks

Mysłęcinek <i>(Soplica Orzech Laskowy, Sprite)</i>	15 zł
Różopole <i>(Soplica Malinowa, Soplica Czarna Porzeczka, Soplica Czysta, sok pomarańczowy Toma, lód)</i>	19 zł
Mojito <i>(Rum Bacardi, limonka, liście mięty, brązowy cukier, woda gazowana)</i>	19 zł
Margarita <i>(Tequila Silver, likier do wyboru: Triple Sec, /Melon/Banan/Cointreau, sok z cytryny lub limonki)</i>	19 zł
Hubertus <i>(Jagermeister, sok jabłkowy Toma, limonka)</i>	15 zł
Aligator <i>(Gin Lubuski, Likier melonowy, Tonic/Sprite, ogórek, cytryna)</i>	15 zł
Wściekły Pies <i>(Wódka Soplica, sok malinowy, krople Tabasco)</i>	12 zł
Monte <i>(Soplica Orzech Laskowy, mleko, lód)</i>	15 zł

Alkohole

Alkohol
Alcoholic drinks



<i>Chivas Regal 18 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>26,00 zł</i>
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Ballantines 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Grant's</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Grant's 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Martini (Bianco, Rosso, Fiero)</i>	<i>100 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Bacardi (Carta Blanca, Carta Negra)</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Campari</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>40 ml</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sierra Tequila Silver</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Wódka Finlandia</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>

Piwniczka Soplicy

Soplica wódka
Soplica wódka

<i>Soplica Czysta</i>	<i>20 ml</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Soplica Smakowa</i>	<i>20 ml</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Soplica Staropolska, Przepalana</i>	<i>20 ml</i>	<i>6,00 zł</i>