



*ul. Gdańska 181 Bydgoszcz  
Dania na wynos, również z dowozem,  
zamawiać można pod numerem telefonu:  
tel. +48 52 328 06 21*

*Zamówienia online*

*<https://soplica.deligoo.pl/restaurants/gosciniiec-soplica>*

*Zapraszamy po odbiór w godzinach 12:00-19:00.*

*Chcielibyśmy Państwa zapewnić o przestrzeganiu przez Nas wszelkich  
środków bezpieczeństwa i higieny. Dania pakowane są w zgrzewane  
pojemniki, dodatkowo płatne ( 1zł/op.).*

*Posiłki wydawane są w przedsionku restauracji, z zachowaniem szczególnej  
ostrożności.*

*Zachęcamy do płatności kartą.*

# Śniadania

Frühstück  
Breakfast



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

# Przystawki

Vorspeisen  
Starters



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



## **Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem**

*Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei*  
*Sour soup with white sausage and egg*

**15,00 zł**

## **Barszcz z pasztecikiem**

*Rote Rübensuppe mit Patty*  
*Beetroot soup with Patty*

**11,00 zł**

## **Rosół z domowym makaronem**

*Brühlsuppe mit hausgemachten Nudeln*  
*Chicken clear soup with homemade pasta*

**10,00 zł**

## **Zupa pomidorowa z domowym makaronem**

*Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln*  
*Tomato soup with homemade pasta*

**11,00 zł**

# Pierogi, dania półmięsne i jarskie

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



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

**Półędwica 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 kłuskami** 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 kęścią 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** 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

**Piers karczaka 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

# Desery

Desserts  
Desserts



## **Ciastko cztery pory roku z owocami i kruszonką**

*Four Seasons Kuchen mit streusel  
Four Seasons cake with streusel*

**15,00 zł**

## **Beza mrożona z sosem truskawkowym**

*Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.  
Iced meringue with strawberry sauce*

**18,00 zł**

# Napoje zimne

Kalte Getränke  
Cold drinks



	<b>Pepsi</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Pepsi max</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Mirinda</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>7up</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Schweppes</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Woda gazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water</i>	300 ml	5,00 zł
	<b>Woda niegazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser ohne Kohlensäure / Still mineral water</i>	300 ml	5,00 zł
	<b>Lipton Tea Cytrynowa</b> <i>Zitrone / Lemon</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Lipton Tea Brzoskwiniowa</b> <i>Pfirsich / Peach</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Pomarańczowy</b> <i>Orange / Orange</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Jabłkowy</b> <i>Apfel / Apple</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Czarna Porzeczka</b> <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Grejpprutowy</b> <i>Grapefruit / Grapefruit</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Pomidorowy</b> <i>Tomate / Tomato</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Sok wyciskany z pomarańczy lub grejppruta</b> <i>Frisch gepresster Orangensaft / Freshly squeezed orange juice</i> <i>Frisch gepresster Grapefruitsaft / Freshly squeezed grapefruit juice</i>	200 ml	10,00 zł
	<b>Redbull</b>	250 ml	10,00 zł
	<b>Lemoniada ogórkowa</b>	250 ml	10,00 zł